NYPL RESEARCH LIBRARIES
3 3433 08219900 5

Digitized by Google

Digitized by Google

VT I
Grobschmid

Digitized by Google

Digitized by Google

VII
Grabschmid

Digitized by Google

Die

bürgerliche Küche.

Eine Sammlung

auf Erfahrung gegründeter Vorschriften,

alle Arten Speisen auf die einfachste und doch schmackhafteste und zugleich wenigst kostspielige Weise zu bereiten.

Enthaltend

die Zubereitung der **Suppen, Saucen, Gemüse,** des **Eingemachten,** der **Braten, Fische, Mehlspeisen, Salate, Backwerke, Crèmes** und **Sülzen, Compotes** ꝛc.

Nach eigener und vielfach geprüfter Erfahrung

herausgegeben

von

Johanna Grobschmid.

Leipzig und Pesth 1844.

Verlags-Magazin.

VSL

Digitized by Google

THE NEW YORK
PUBLIC LIBRARY
123953B
ASTOR, LENOX AND
TILDEN FOUNDATIONS
B 1941 L

Digitized by Google

Suppen.

1. Einfache Fleischbrühe.

Eine beliebige Menge Kochfleisch, hauptsächlich aber vom Schwanzstück, die Rieth und das sogenannte Schalörtel, wird rein gewaschen, in einen Topf gelegt, reines Wasser darauf geschüttet und beim Feuer zum Sieden gebracht. Nach dem erfolgten Aufsieden wird der Schaum sorgfältig abgenommen und zu dem Rindfleische Kalbsknochen, Hühnerfleisch, einige Stück Möhren, Petersilienwurzeln, Sellerie, Kohlrübe, ein wenig Gewürz (und zwar schwarzer Pfeffer, Muskatblüthe und Neugewürz) hinzugethan. Dies alles muß dann an drei Stunden langsam kochen und stets gut abgeschäumt werden. Die fertige Brühe wird durchgeseiht.

2. Braune Suppe.

Man schneidet breite Speckblätter, legt sie in eine Casserole, dazu ein Stück Saftfleisch, Leber und gute Knochen (in Stücke zerschlagen), drei bis vier Zwiebeln, ein paar Möhren, Kohlrabi, Kohl, Petersilie, Sellerie, alles stückweise geschnitten; dazu legt man noch etwas ganzen Pfeffer und Neugewürz; nun wird die Casserole zugedeckt, das Ganze auf Kohlenfeuer so lange gedünstet, bis es schön braun wird, und, damit es nicht anbrenne, mit etwas Brühe befeuchtet, aber nie umgerührt, damit die Suppe klar werde. Eine Stunde vor dem Anrichten füllt man die Casserole nochmals mit Brühe auf und läßt das Ganze langsam fortkochen, damit die Suppe kräftig werde; dann seiht man sie ab und macht Fleischklöschen darein, oder was sonst beliebig ist.

3. Brod-Suppe.

Man nimmt gutes Hausbrod, schneidet davon sehr dünne Schnittchen, giebt in eine Casserole etwas Butter oder

Digitized by Google

Abschöpffett, läßt dies heiß werden, auch etwas klein geschnittene Zwiebel hinein, läßt sie anlaufen, dann das geschnittene Brod dazu, läßt selbiges ebenfalls rösten und richtet es mit in Scheibchen geschnittenen Bratwürsten in die Suppenterrine an. Nun seiht man reine Brühe in einen Topf, giebt etwas gestoßenen Pfeffer und ein klein wenig Muskatblüthe dazu, läßt die Suppe gut versieden und giebt für jede Person ein Ei hinein. Nach einigen Minuten wird diese Suppe über die gerösteten Brodschnitte angerichtet.

4. Schwarze Suppe.

Es werden einige Pfund Rindfleisch in fingerdicken Schnitzeln in eine Casserole gelegt, die man früher mit dünnen Speckblättern und Zwiebeln belegt hat; dazu kommen noch einige Schnittchen Schinken und etwas Gewürz; dieses wird mit einigen Löffeln fetter Brühe begossen und an einem starken Kohlenfeuer gedünstet; wenn sich die Brühe anfängt braun zu färben, läßt man das Feuer schwächer werden. Ist nun die Brühe genug gebräunt, so wird sie mit etwas kaltem Wasser, indem man die Casserole vom Feuer wegnimmt, abgeschreckt und hierzu noch eine gehörige Menge Fleischbrühe geschüttet, worauf das Ganze abermals einige Zeit fortgekocht wird.

5. Kartoffel-Suppe an Fleischtagen.

Man nehme drei bis vier große Kartoffeln, koche und schäle sie; sind solche ausgekühlt, so zerreibe man sie auf einem Reibeisen und gebe das Zerriebene in einen Topf; hierauf nehme man die Hälfte einer Semmel, schneide sie in Spalten und backe sie in Butter oder Schmalz aus, so zwar daß sie hart, aber doch nicht zu braun werden; dies alles wird nebst drei hart gesottenen Eiern in einem Mörser fein gestoßen und zu den geriebenen Kartoffeln in den Topf gethan, den man mit Brühe füllt und eine Viertelstunde am Feuer kochen läßt; dann treibe man die Suppe durch ein Sieb und richte sie über Hirnpofesen oder gebackene Kartoffelklöschen an.

Digitized by Google

6. Französische Suppe.

Man nimmt einen schönen festen Kohl, Kohlrabi gleiche Theile, schneidet sie wie Nudeln, einige Champignons in feine Blätter geschnitten dazu, giebt ein Stück Butter oder Gänsefett in eine Casserole, das Geschnittene darein und läßt es eine gute halbe Stunde schmoren. Dann giebt man etwas Muskatblüthe und Pfeffer hinein, füllt es mit Brühe auf, läßt es so lange kochen, bis das Gemüse weich ist, und richtet es endlich über geröstete länglich geschnittene Semmeln an.

7. Gehirnsuppe.

Hierzu wird das ganze Gehirn eines Kalbes genommen und in Rindsuppe abgekocht; wenn es gut gekocht ist, treibt man es durch ein Sieb, nimmt zehn bis funfzehn Stück Champignons mittlerer Größe, schneidet sie gröblich zusammen, läßt ein Stück Butter warm werden, giebt etwas klein geschnittene Petersilie dazu, so auch die Champignons, läßt alles eine Weile schmoren, giebt das Gehirn darein und füllt es mit guter Rindsuppe auf; man giebt auch etwas gestoßenen Pfeffer und Muskatblüthe dazu, läßt das Ganze gut versieden und richtet es über Hirnwandeln an.

8. Gestoßene Suppe.

Ein junges Huhn wie auch eine halbe Semmel, in Stücke geschnitten, werden aus dem Schmalze gebacken; beides wird in einem Mörser klein zusammengestoßen, in einen Topf gethan, mit guter Brühe aufgefüllt, dann eine Stunde gekocht und hierauf durch ein Sieb getrieben; ist die Brühe zu dick, so kann man etwas klare Suppe nachgießen. Beim Anrichten werden gekochte klein geschnittene Mägen, ausgebackene Leber und Semmel in die Suppe gegeben.

9. Gestoßene Lebersuppe.

Man schneidet Kalbsleber in Blätter, stäubt etwas Mehl daran und bäckt sie aus dem Schmalz; dann nimmt

Digitized by Google

man ein Ei und ein paar gleichfalls aus dem Schmalz gebackene Semmelschnittchen, stößt alles in einem Mörser zusammen, gießt Rindsuppe daran, läßt es aufsieden, schlägt es dann durch ein Sieb und würzt die Brühe. Man kann sie auch mit ein paar Eidottern abgießen. Zu der Suppe röstet man Semmelschnittchen, bäckt würflicht geschnittene Leber aus dem Schmalz und richtet die Suppe darüber an.

10. Haidegrütz-Suppe.

Unter ein halbes Nößel Haidegrütze werden zwei Eidotter gut eingerührt und das Ganze dann an einem lauwarmen Orte getrocknet. Nachdem die Grütze ganz trocken ist, so zerreibe man sie mit der Hand so lange, bis sie ihre frühere Gestalt wieder erhält, koche sie sodann in eine gute Fleischsuppe ein und lasse sie einige Minuten sieden; hierauf giebt man in einen Topf abermals zwei Eidotter, ein Stück Butter, zwei Löffel voll frische Sahne, sprudelt alles gut durch einander, gießt die Suppe damit ab und richtet sie so an.

11. Kaiser-Gerstel.

In einem Topfe werden zehn Eidotter gut abgesprudelt, darauf ein halbes Maß gute Brühe gegossen und mit den Eiern gut durchgerührt; ist dies geschehen, so bestreicht man eine Cassérole mit Butter, gießt das Eingesprudelte hinein und giebt es in den Dunst. Ist das Ganze schon fest gekocht, so stürzt man es heraus, sticht mit einem Krapfenstecher kleine Kräpfchen davon und gießt weiße oder braune Suppe darüber.

12. Kaiser-Suppe.

Man setzt eine Cassérole mit Butter und ein paar Speckschnittchen auf das Feuer, giebt zwei in Scheiben geschnittene Zwiebeln und eine ganze mit Gewürznelken besteckte Zwiebel hinein; dann schneidet man ein halbes Pfund Rindfleisch, ein halbes Pfund Kalbfleisch, ein paar Möhren, Pastinaken, Sellerie, alles in kleine Schnittchen, giebt es

Digitized by Google

in die Casserole und läßt es auf Kohlenfeuer so lange schmoren, bis es anfängt bräunlich zu werden; dann wendet man es öfters um, stäubt ein paar Kochlöffel voll Mehl daran, läßt es noch einige Zeit schmoren, giebt etwas ganzen Pfeffer und Muskatblüthe dazu, füllt es mit guter Brühe auf und läßt es so noch eine Weile sieden; sodann schlägt man es durch ein Haarsieb oder einen Durchschlag, fricassirt es vor dem Anrichten mit vier bis fünf Eidottern und richtet es über gebähte Semmeln an.

13. Karfiol- oder Blumenkohl-Suppe.

Drei mittelmäßig große Rosen eines schönen weißen Blumenkohls werden gereinigt, in schöne Stücke geschnitten und in guter Rindsuppe gesotten; dann nimmt man in eine Casserole ein Stück Butter, läßt sie warm werden, giebt zwei Kochlöffel voll Mehl dazu, läßt es ein wenig auflaufen, dann gießt man die Suppe, worin der Blumenkohl gesotten, darauf; dazu nimmt man noch ein wenig gestoßene Muskatblüthe und zwei Löffel voll saurer Sahne. Vor dem Anrichten giebt man den Blumenkohl dazu, fricassirt die Suppe mit zwei Eidottern und richtet über gebähte Semmeln und gebackene Gänselebern an.

14. Krankensuppe (Panadl)

Diese wird aus dünn geschnittenen Semmelscheiben bereitet, die dann in guter, kräftiger Fleischbrühe gekocht und mit dem Quirl gut verrührt werden. Man kann auch nach Belieben Eidotter einsprudeln, oder sehr wenig Mehl und frische Butter hineingeben; dabei wird auch von oben Gluth angewendet, damit die Suppe etwas gelb werde.

15. Kräuter-Suppe.

Man wäscht die zur Suppe gehörigen Kräuter (als: grüne Petersilie, Porree, Spinat, Körbelkraut, Gundelrüben, Kresse, Sauerampfer) rein und hackt sie klein zusammen,

Digitized by Google

läßt dann ein Stück Butter heiß werden und die Kräuter darin schmoren, stäubt etwas Mehl daran, gießt die Brühe darauf, salzt und würzt sie und läßt alles gut verkochen. Alsdann sprudelt man drei Eidotter, ein wenig saure Sahne und ein Stück Butter zusammen ab, gießt die Suppe darauf, stellt sie zum Feuer, sprudelt sie so lange, bis sie anfängt dick zu werden, und richtet sie über gebähte Semmelschnittchen an.

16. Krebs-Suppe.

Für acht Personen werden gewöhnlich 25 große Krebse genommen — von Steinkrebsen müssen es noch einmal soviel sein, — ohne Salz gesotten und geputzt, wobei besonders dahin zu trachten ist, daß die Galle, ohne zerdrückt zu werden, herauskommt. Die geschälten Schwänze stellt man auf die Seite, die Schalen aber werden alle mit ein wenig Butter klein gestoßen, und wenn sie mit 6 Loth Butter etwas abgedämpft sind, wird noch eine Semmel dazu geschnitten oder eine Hand voll Semmelmehl darauf gestreut und gute Fleischbrühe daran gegossen. Wenn alles eine Zeit lang gekocht hat, so treibt man es durch ein Haarsieb und läßt die Brühe etwas erkalten, nimmt die Butter davon ab und stellt die Brühe wieder auf Kohlen mit etwas Muskatblüthe und klein geschnittener Petersilie. Hierauf werden an die abgeschöpfte Krebsbutter sechs Eidotter gerührt, die Suppe über gebähte Semmel angerichtet, die Eidotter mit zurückgelassener Brühe abgezogen und auch an die Suppe gegossen; beim Anrichten werden die zurückbehaltenen Krebsschwänze, welche auch der Länge nach zerschnitten werden können, oben aufgelegt. Zu dieser Suppe können auch alle Arten Klöse gegeben werden.

17. Krebs-Suppe mit Gebackenem.

Die Brühe wird wie bei der vorigen bereitet, dann die Rinde von zwei Semmeln abgeschnitten, das Uebrige in gute Milch eingeweicht und wieder ausgedrückt, dann wird ein Viertelpfund Butter leicht gerührt und sechs Ei-

Digitized by Google

dotter darein geschlagen nebst einer Hand voll fein gestoßener Mandeln und der eingeweichten Semmel. Das Weiße von den Eiern schlägt man zu Schaum, rührt ihn ebenfalls daran, wie auch Salz und Muskatennuß, und bestreicht eine blecherne oder papierne Form mit Butter, füllt die Masse ein und läßt sie im Backofen backen. Nach dem Erkalten schneide man das Gebackene in Schnittchen und lasse sie an der siedenden Brühe noch etwas anziehen.

18. Leber-Suppe.

Man nimmt eine halbe Kalbsleber, hackt solche mit vier Loth frischem Speck recht fein, läßt vier Loth Butter zergehen und dämpft das Gehackte nebst fein geschnittener Zwiebel eine halbe Viertelstunde darin, schüttet heiße Fleischbrühe darüber und kocht Sellerie und Petersilienwurzeln damit noch eine halbe Stunde. Dann läßt man die Suppe durch ein Haarsieb laufen und noch einige Zeit nebst etwas Salz und Muskatblüthe kochen. Von drei Semmeln werden feine Schnittchen im Schmalze gebacken, die Brühe darüber gegossen und mit Petersilie und Schnittlauch überstreut zu Tisch gegeben.

19. Oglio-Suppe.

Eine Casserole wird mit Speckblättern belegt, hierauf nimmt man eine große Zwiebel, eine Kohlrübe und zwei Möhren, zu dünnen Scheiben geschnitten, dann zwei Köpfe festen Kohl in vier Theile geschnitten, einige Pfefferkerne und Neugewürz; hierzu kommt noch anderthalb Pfund Saftfleisch, zwei Kälberfüße und ein Kapaun, welches alles, in Stücke zerschnitten, auf Kohlenfeuer in der Casserole so lange geschmort wird, bis es auf dem Boden schön braun zu werden beginnt; inzwischen gießt man öfters einen Löffel voll Brühe daran, damit es nicht anbrenne, füllt es dann mit guter Brühe auf, läßt es eine Stunde verkochen, stellt es dann bei Seite, damit es klar werde, seiht es und füllt es in Becher, worin es servirt wird. Von dieser

Digitized by Google

Suppe wird auch die sogenannte „Glaß" gemacht, nur muß hierzu die Brühe vom Fette gut gereinigt und so lange eingekocht werden, bis die Flüssigkeit gallertartig wird, welche sich dann, kalt geworden, schneiden und aufbewahren läßt.

20. Reis-Suppe.

Eine rein geputzte Henne wird in Stücke geschnitten, ein wenig gesalzen und einige Zeit im Salze liegen gelassen; dann zerlasse man ein Stück Butter, gebe etwas klein geschnittene grüne Petersilie und die Henne hinzu und lasse das Ganze langsam dünsten; damit es schön weiß bleibe, muß man öfters Brühe darauf geben und so lange kochen, bis die Hühnerstücke weich werden; dann gießt man noch ein paar Schöpflöffel voll Brühe darauf und dünstet es noch eine Weile; während dies geschieht, nimmt man ein halbes Pfund rein gelesenen Reis, wäscht denselben in lauwarmem Wasser aus, setzt ihn mit guter Rindsuppe eine halbe Stunde vor dem Anrichten zum Feuer, kocht ihn langsam, damit er weich werde, aber doch ganz bleibe, giebt auch etwas Muskatblüthe hinein; zuletzt sprudelt man zwei Eidotter mit etwas Fleischbrühe ab, richtet die Henne mit dem Reis in den Suppentopf an, giebt diese abgegossene Suppe dazu, mengt sie gut durch einander und giebt sie zur Tafel.

21. Wälscher Riso zur Suppe.

Nachdem fünf Viertelpfund Reis rein gewaschen sind, wird eine Casserole mit Butter oder Gänsefett stark bestrichen, dann zwei Möhren, zwei Köpfe schöner Kohl, zwei junge Kohlrabi und eine spanische Zwiebel, wie feine Nudeln geschnitten, sowie auch von einem Kapaun Brust und Schenkel und ein Pfund Kalbfleisch, nachdem selbiges in Salzwasser blanchirt und in große Würfel geschnitten worden, hinzu genommen. Ist dieses alles auf die obbeschriebene Art bereitet, so giebt man eine Lage Reis in die dazu bereitete Casserole, dann eine Lage von dem gemisch-

Digitized by Google

ten Fleiſche, beſät dieſes mit dem geſchnittenen Gemüſe, würzt es mit etwas geſtoßenem Pfeffer und Muskatblüthe, alsdann wieder eine Schicht Reis, und ſo fährt man fort bis die Caſſerole über die Hälfte voll iſt, dann wird es oben mit Reis bedeckt, einige Stückchen Butter darauf gelegt, mit einem paſſenden Deckel zugedeckt, auf einem gelinden Kohlenfeuer anderthalb bis zwei Stunden langſam geſchmort, während man von Zeit zu Zeit etwas Brühe darauf gießt, damit der Reis nicht anbrenne; dann ſchlägt man eine reine Serviette zierlich um die Caſſerole, ſtellt dieſelbe auf eine flache Schüſſel und giebt es ſo zur Tafel, die kräftige Brühe aber in die Terrine, wo es alsdann erſt bei der Tafel vermengt vorgelegt wird.

22. Gräupchen-Suppe.

Ein Viertelpfund feine Gräupchen (Ulmer-Gerſtl) werden abgeſchleimt und feſt in Waſſer eingekocht. Wenn angerichtet wird, giebt man die Gräupchen in die Terrine, rührt ſie mit Butter, Salz und drei Kochlöffeln voll ſaurer Sahne gut ab, dann löffelweiſe die Brühe darunter gerührt und zur Tafel gegeben.

23. Möhren-Suppe.

Schöne große Möhren werden rein abgewaſchen, abgeſchabt und auf dem Reibeiſen zerrieben, wie auch eine ganze Semmel dazu; hierauf legt man ein Stück Butter in eine Caſſerole, thut das Zerriebene darauf und läßt dies aufgedeckt auf einer ſtarken Gluth ſchmoren, man rührt die geriebenen Möhren mit einem Kochlöffel auf und läßt ſie allemal auf dem Boden wieder braun werden; ſind ſie durch und durch geſchmort, ſo ſtäubt man einen Löffel voll Mehl daran, bäckt eine Semmel im Schmalze lichtbraun, ſtößt ſie in einem Mörſer zuſammen und giebt ſie auch zu den Rüben, füllt die Caſſerole mit guter Brühe auf und läßt alles eine Zeit lang gut verſieden. Damit die Suppe kräftiger werde, kann man auch einen Kalbs-

Digitized by Google

knochen oder ein Stück Kalbfleisch damit versieden lassen; vor dem Anrichten läßt man die Suppe durch ein Sieb laufen und richtet sie über gebähte oder gebackene Semmel an.

24. Weiß gestoßene Saft-Suppe.

Hat man etwas Uebriggebliebenes von einem gebratenen Kapaun, Indian oder in dessen Ermangelung auch ein Stück schönen weißen Kalbsbraten vom Schlegel, so wird von diesem alle braune Haut abgelöſ't und das Fleisch geschnitten, auch eine Hand voll abgezogene Mandeln und vier hart gesottene Eier dazu gethan. Wenn dies geschehen ist, legt man ein wenig Butter in einen Tiegel, giebt einen Löffel Mehl dazu, läßt es anlaufen, giebt das Geschnittene hinein, rührt es um, füllt die Cassérole mit guter Fleischsuppe, giebt noch klein geschnittenen Blumenkohl, ein mittleres Stückchen einer Kohlrübe hinein und schmort es eine gute Stunde; man kann auch etwas Muskatennuß hinein geben. Vor dem Serviren läßt man die Brühe durch ein Haarsieb laufen und richtet sie über geröstete Semmelschnittchen oder Hirnwandeln an.

25. Suppe mit Griesklöschen (Griesnockerle).

Fünf Loth Butter oder Abschöpffett werden gut abgetrieben, drei ganze Eier und zwei Eidotter darein verrührt, dann ein halbes Pfund Gries hineingegeben, gesalzen und alles gehörig vermengt. Von diesem Gemenge werden nun die Klöschen, größer oder kleiner, mit einem Eßlöffel in die siedende Suppe eingelegt und etwa 15 Minuten zugedeckt kochen gelassen.

26. Suppe mit Butter-Klöschen.

Es werden vier Loth Butter recht pflaumig abgerührt und dazu vier Eidotter, eins nach dem andern, gemengt; hierauf schlägt man das Weiße von vier Eiern zu Schnee,

Digitized by Google

giebt dieſen dazu, acht Löffel voll feines Mehl, ſalzt es und läßt es eine Weile gerührt ſtehen. Zur Probe kann ein Klöschen in ſiedende Fleiſchſuppe geſchlagen werden; wenn es zerfällt, ſo nimmt man noch ein wenig Mehl zu der Maſſe. Nun ſchlägt man die Klöschen mit einem Eßlöffel in die ſiedende Suppe, deckt ſie zu, läßt ſie acht Minuten ſieden und giebt ſie dann zur Tafel.

27. Suppe mit Kartoffel-Klöschen.

Es werden vier große mehlige Kartoffeln gekocht, geſchält und auf einem Reibeiſen gerieben; hierauf rührt man ein Stück Butter in der Größe eines Eies pflaumig ab und giebt etwas klein geſchnittene grüne Peterſilie, ein ganzes Ei und drei Dotter nebſt den Kartoffeln dazu, ſalzt es, macht dann Klöschen wie eine Nuß davon, wälzt ſie in fein geriebenen Semmeln und bäckt ſie in Butter ſchön gelb aus, richtet ſie in die Suppenterrine an und gießt Kartoffel-Suppe darüber. Man kann dieſe Klöſe auch in Salzwaſſer auskochen und mit ſolchen gedünſtete Enten oder Tauben garniren.

28. Suppe mit Fleiſch-Klöschen.

Ein halbes Pfund ſchönes weiß abgebratenes Kalbfleiſch wird auf dem Schneidebrete fein zuſammengeſchnitten, wozu man noch etwas Mark und zwei abgeriebene in Milch geweichte Semmeln giebt; dies ſchneidet man ebenfalls fein zuſammen, giebt es in einen Mörſer und ſtößt es ſo lange bis es recht fein iſt; dann rührt man vier Loth Butter pflaumig ab, ſchlägt zwei ganze Eier und ein Dotter darein, giebt den Faſch dazu, ſalzt es und rührt es gut durch einander ab; ſollte es noch zu weich ſein, ſo nimmt man noch ein wenig fein geriebene Semmeln dazu und macht kleine Klöschen daraus, wälzt ſie in feinen Semmelkrumen und bäckt ſie ſchön gelb in Butter, gießt ſiedende braune Suppe darüber und giebt ſie zur Tafel.

Digitized by Google

29. Suppe mit Gehirn-Klöschen.

Man nimmt ein Kalbsgehirn, wäscht es rein aus, kocht es in Salzwasser, zieht die Haut davon ab, schneidet es mit grüner Petersilie klein zusammen, giebt Salz und etwas gestoßenen Pfeffer dazu, röstet es mit Butter auf einem gelinden Kohlenfeuer, giebt es dann in einen Mörser, eine halbe in Milch geweichte Semmel dazu und stößt es klein zusammen; dann rührt man ein Stückchen Butter gut ab, giebt das Gehirn hinein, schlägt zwei ganze Eier und zwei Dotter zu dem Gehirn, giebt ein wenig Semmelkrumen dazu, macht kleine Klöschen davon und kocht sie in guter Fleischbrühe, giebt sie dann in eine Suppenterrine und gießt eine braune Suppe darüber.

30. Suppe mit Leber-Klöschen.

Man nimmt eine halbe Kalbsleber, schabt die Haut davon ab, nimmt auch die Hälfte von einer Zwiebel, etwas grüne Petersilie, ein wenig Majoran und zwei in Milch geweichte und ausgedrückte Semmeln dazu, schneidet alles klein zusammen, rührt etwas Mark oder Schmalz in einem Napfe pflaumig ab, giebt das Geschnittene hinein, schlägt zwei ganze Eier dazu, auch etwas Semmelkrumen, damit die Klöschen die rechte Festigkeit bekommen, giebt ein wenig gestoßenen Pfeffer und Salz hinein, mengt alles wohl durch einander, macht kleine Klöschen und kocht sie in Fleischbrühe oder brauner Suppe ein.

31. Suppe mit Mark-Klöschen.

Ein Viertelpfund gereinigtes und von den Knochen befreites Mark wird zur Hälfte klein gewürfelt, das Uebrige blätterweise geschnitten; das Letztere giebt man dann in einen Napf, läßt es ein wenig zergehen, treibt es pflaumig ab, rührt dann zwei abgeriebene und in Milch geweichte Semmeln sowie auch zwei ganze Eier und zwei Dotter nach und nach hinein, Salz und ein wenig feine Semmelkrume dazu, wie auch das gewürfelt geschnittene Mark, macht

Digitized by Google

kleine Klöschen daraus, kocht selbige in guter Brühe und giebt sie ausgekocht zur Tafel.

32. Suppe mit Mark-Klöschen auf andere Art.

Es werden ein und eine halbe Semmel in kalte Milch geweicht, sechs Loth Speck klein gehackt und mit etwas geschnittener grüner Petersilie abgetrieben, zwei ganze Eier und zwei Dotter hinein gegeben, gesalzen, die Semmel gut ausgedrückt, klein geschnitten und dazu gerührt, endlich soviel feine Semmelkrumen, daß es zusammenhält, beigemischt; das zu den Klöschen bestimmte Mark wird vorher gut gereinigt, ausgewässert und in Stücke geschnitten, die in der Größe einer Haselnuß sein müssen. Nun macht man kleine Klöschen, giebt von dem Mark in die Mitte ein kleines Stückchen, kocht sie in siedende Brühe ein und läßt sie so lange kochen, bis man ungefähr vermuthet, daß das Mark ausgekocht sei.

33. Suppe mit Ragoût-Klöschen.

Ein Eiterl, ein paar Kälberbröschen werden ein wenig gesotten und klein gewürfelt geschnitten; dann nimmt man ein wenig Maurachen, schneidet sie klein, läßt ein Stück Butter warm werden, giebt das Geschnittene hinein und schmort es; hernach nimmt man ein wenig Milch, giebt drei Eidotter hinein, sprudelt es gut ab und gießt es über das Geschnittene, salzt und würzt es mit etwas Muskatblüthe und rührt alles gut durch einander. Hierauf schneidet man viereckige Oblatenstücke, bestreicht diese mit Eierklar, giebt einen halben Löffel voll von dem Ragoût darauf, wickelt es schön rund zusammen, walzt es erst in aufgeklopfte Eier, dann in feine Semmelkrumen und äckt die Klöschen heiß aus dem Schmalze, giebt sie in die Suppenterrine und gießt eine weiß gestoßene Suppe darüber. n einem Fasttage nimmt man anstatt des Kälberbröschens Salzwasser übersottene Karpfenmilch.

Digitized by Google

34. Suppe mit Reis-Klöschen.

Man nimmt ein Viertelpfund Reis, lieſt ihn rein, wäſcht ihn mit lauwarmem Waſſer mehrmals aus, ſetzt ihn mit etwas Brühe, einem Stückchen Butter und einer Zwiebel auf Kohlenfeuer und läßt ihn ſo lange ſchmoren bis er weich iſt; dann ſchlägt man vier Loth Butter pflaumig ab, rührt drei ganze Eier und drei Dotter wie auch den ausgekühlten Reis hinein, ſalzt ihn und thut auch ein wenig Mehl dazu, damit es zuſammenhalte. Aus dieſem macht man nun kleine Klöschen und kocht ſie in Rindſuppe ein; wenn ſie ausgekocht ſind, nimmt man ſie heraus, richtet ſie in die Terrine an und giebt braune Suppe darüber.

35. Suppe mit abgetriebenen Speck-Klöschen.

Man nimmt vier altgebackene Semmeln, reibt die Rinde davon ab, ſchneidet die Semmeln klein gewürfelt, nimmt dann vier Eidotter, ein halbes Nößel Sahne, quirlt es mit den Eiern gut ab und giebt es auf die Semmeln, nimmt dann ein halbes Pfund friſchen Speck, ſchneidet ihn mit dem Schneidemeſſer recht fein zuſammen, giebt ihn in einen Napf und treibt ihn mit zwei ganzen Eiern und zwei Dottern recht pflaumig ab, rührt die geweichten Semmelkrumen langſam hinein, eine kleine Hand voll Mehl dazu, macht Klöschen daraus und giebt ſie in gute Brühe. Als Nebenſpeiſe kann man dieſe Klöschen auch zum Sauerkraut geben.

36. Suppe mit Speck-Klöschen auf gewöhnliche Art.

Ein Viertelpfund Speck und drei altgebackene Semmeln werden in kleine Würfel geſchnitten; der Speck wird in einer Caſſerole zerlaſſen, aber nur ſo lange bis er glasartig wird; zu dieſem wird nun etwas klein geſchnittene Peterſilie und die gewürfelten Semmeln gethan, welches alles man dann unter beſtändigem Rühren ein wenig auf-

Digitized by Google

laufen läßt; nachdem dies geschehen ist, so nimmt man die Casserole vom Feuer, schüttet deren Inhalt auf eine flache Schüssel und läßt dies auskühlen. Darauf macht man von einem Nößel Mehl und einem halben Nößel Milch, einem ganzen Ei und einem Dotter den Teig an, schlägt ihn gut ab, giebt die ausgekühlten Semmeln hinein, salzt und mengt es gut durch einander, macht Klöschen daraus und kocht sie alle zugleich in die Rindsuppe ein.

Speckklöschen werden auch noch auf eine andere Art zubereitet, nämlich: Sechs neugebackene Semmeln werden klein gewürfelt geschnitten, dann quirlt man drei ganze Eier und drei Dotter mit einem halben Nößel Milch gut ab und feuchtet die Semmeln damit an; hierauf schneidet man ein Viertelpfund Speck in kleine Würfel, läßt ihn über Kohlenfeuer ein wenig gelb werden, giebt etwas klein geschnittene Petersilie hinein und läßt selbige anlaufen, überbrennt die angefeuchtete Semmel damit, salzt es und stäubt ein Nößel Mehl darauf; bevor man die Klöschen ausmacht, probirt man eins davon; sollten sie nicht fest genug halten, so giebt man noch ein klein wenig Mehl dazu; man muß sie aber nicht früher machen, als bis man sie braucht, weil sie sonst leicht zu fest werden. Man kocht diese Klöschen ebenso wie die vorigen in guter Fleischbrühe oder in Salzwasser ab, röstet Semmelkrumen in Butter, begießt die Klöse damit und giebt sie mit gepökeltem Schweinefleisch als Nebenspeise.

Eine Art Speckklöschen zu bereiten ist noch folgende: Es wird ein Viertelpfund Speck klein gewürfelt geschnitten und eine Semmel ebenfalls, der Speck etwas zerlassen und mit der geschnittenen Semmel geröstet, bis sie gelblich wird, dann bei Seite gestellt um auszukühlen; inzwischen wird ein Stück Butter in der Größe eines Eies abgeschlagen, etwas klein geschnittene Petersilie, ein wenig Salz, zwei ganze Eier und ein Dotter hineingerührt, die Semmel und der Speck auch dazu; endlich eine Semmel, welche in frischem Wasser gut geweicht ist, ausgepreßt, klein geschnitten, auch dazu gerührt und nur soviel Mehl dazu gegeben

Digitized by Google

als nöthig ist, sie zusammen zu halten, wo man dann mit einem Klöschen die Probe macht.

37. Suppe mit Consommé.

Zwei gebratene Hühner und ein Stück gebratenes Kalbfleisch werden geschnitten und in einem Mörser zusammen gestoßen; wenn alles fein zerstoßen ist, so füllt man eine Kanne kräftige Hühnersuppe darauf und streicht es durch ein Sieb, die abgeseihte Brühe wird mit neun Eidottern abgesprudelt und abermals durch ein reines Sieb gestrichen. Nun werden Wandeln mit Butter bestrichen, jedes davon mit Consommé angefüllt und in den Dunst gegeben. Ist das Consommé zusammengegangen, so stürzt man es heraus in die Suppenterrine und giebt eine lichtbraune Suppe darauf. Der Ausdruck „in Dunst kochen" wird so verstanden: man giebt nämlich in eine tiefe Casserole soviel Wasser, daß es etwas über die Hälfte des Models hinauf geht; ist das Wasser siedend, so stellt man den Model (die Form) hinein, giebt über die Casserole, worin das Wasser ist, ein reines Papier, über dasselbe einen eisernen Deckel und unten und oben Gluth. Ein größeres Gericht muß oft länger als eine Stunde in diesem Wasser kochen; daher ist es nöthig, wenn sich das Wasser eingekocht hat, siedendes Wasser nachzufüllen.

38. Suppe mit Eingebundenem.

Ein Stück gebratenes Kalbfleisch, eine gebratene Kapaun- oder Indian-Brust wird klein geschnitten; hierauf wird eine Semmel in Milch geweicht, ausgedrückt und davon wie auch von drei Eiern sammt etwas grüner Petersilie ein Eingerührtes gemacht; dann treibt man vier Loth Butter pflaumig ab, thut das Geschnittene hinein und schlägt noch drei Eier, eins nach dem andern, hinzu; Salz, Pfeffer, ein wenig Semmelkrumen, zwei Löffel voll guter Sahne kommen noch nach, welches alles wohl unter einander gerührt wird; nun bestreicht man eine Serviette mit

Digitized by Google

Butter, giebt das Abgetriebene hinein und bindet es zusammen, giebt es in ein siedendes Salzwasser und läßt es eine halbe Stunde kochen. Nachdem das Eingebundene gahr gekocht ist, nimmt man es sorgfältig heraus, legt es in die Suppenterrine und gießt eine braune Suppe darüber.

39. Suppe mit gebackenen Erbsen.

Man siedet ein halbes Nößel Milch und rührt soviel Mehl hinein, daß es ein fester Teig wird. Das Mehl verrührt man gut auf dem Feuer, bedeckt dann den Teig mit einem mit Butter gut bestrichenen Papier, damit er keine Haut bekommt, läßt ihn auskühlen, verrührt nach und nach ein ganzes Ei und fünf Dotter hinein, salzt den Teig, giebt ihn auf einen hölzernen Teller, schlägt mit einer Fleischgabel kleine runde Kügelchen in heißes Schmalz, bäckt sie schön gelb, giebt sie in den Suppentopf und braune Suppe darüber.

40. Suppe mit Gänseklein.

In eine Casserole giebt man ein Stück Butter, etwas klein geschnittene grüne Petersilie, sechs Champignons in Blätter geschnitten, stellt dies auf ein Kohlenfeuer und schmort es eine Viertelstunde; dann stäubt man zwei Löffel voll Mehl darauf, läßt es etwas schmoren und gießt gute Brühe darauf; das Gänseklein siedet man früher in Suppe ab, und wenn es weich ist, so schneidet man es in gehörig große Stücke, den Magen aber länglich, und giebt es mit etwas Muskatblüthe in die Brühe, läßt es noch ein wenig aussieden und richtet es über gebähte länglich geschnittene Semmeln an. Die Leber wird gebacken und in Stücke geschnitten dazu gegeben. Man kann diese Suppe auch ohne Champignons machen.

41. Suppe mit Gries-Wandeln.

In einer Casserole wird gute Rindsuppe aufgekocht, beim Sieden giebt man soviel Gries darein, daß es ein

Digitized by Google

dickes Mus wird, dann nimmt man die Casserole vom Feuer und läßt den Gries vollends auskühlen. Jetzt wird ein Viertelpfund Krebs- oder andere Butter pflaumig abgetrieben, auch abwechselnd ein Ei und ein Eßlöffel voll Koch hineingegeben und ein wenig gesalzen. Hierauf bestreicht man Wandeln mit Butter, bestreut sie mit feinen Semmelbröseln, füllt sie zur Hälfte an, giebt sie dann in den Dunst oder bäckt sie in einem nicht allzuheißen Ofen. Wenn die Grieswandeln gebacken sind, stürzt man sie heraus, legt dieselben in die Suppenterrine und giebt eine Rindsuppe darüber.

42. Suppe mit Haché-Krapfen.

Man nimmt ein Stück übrig gebliebenen Braten (vorzüglich eignet sich hierzu die Brust von einem Truthahne), ein paar Champignons, die Hälfte von einer Semmel in Milch geweicht, grüne Petersilie und etwas Muskatblüthe; dieses alles wird klein zusammengeschnitten, auch ein wenig Salz und zwei Eidotter darein gegeben und alles wohl durch einander gerührt. Dann streut man Semmelkrumen auf ein Bret, giebt das Haché (Gehackte) darauf, walkt es kleinfingerdick aus und sticht mit einem kleinen Ausstecher in der Größe eines Fingerhutes kleine Krapfen aus, bäckt sie lichtbraun aus dem Rindsfette, richtet sie in die Suppenterrine an, gießt eine braune Suppe siedend darüber und giebt sie gleich zur Tafel.

43. Suppe mit Hirn-Eiterln.

Zwei Semmeln, von denen früher die Rinde abgerieben wurde, schneidet man in dünne Spalten, giebt sie in eine Casserole, gießt ein Nößel Milch darauf und läßt es so eine Stunde weichen. Die Casserole stellt man dann zum Feuer und läßt das darin Enthaltene unter beständigem Rühren so lange kochen bis es zu einem Muse wird; das Gekochte nimmt man dann vom Feuer weg und läßt es auskühlen, treibt später sechs Loth Butter pflaumig ab,

Digitized by Google

giebt das ausgekühlte Mus sammt dem zubereiteten Hirn dazu, rührt acht Eidotter darunter, zuletzt von drei Eierklar den festen Schnee leicht darunter gemengt, die Form mit Butter bestrichen, mit feinen Bröseln bestreut, das Abgetriebene darein gefüllt und drei Viertelstunden im Dunste gekocht; dann behutsam auf ein reines Bret gestürzt, in fingerdicke Spalten geschnitten, mit dem Backlöffel in die Suppenterrine geordnet und braune Suppe darüber gegeben. Das Hirn wird in Salzwasser abgekocht, sodann in kaltes Wasser gelegt, das Häutchen davon abgesondert, klein gehackt und mit Butter, etwas grüner Petersilie, etwas gestoßenem Pfeffer, soviel Salz, als zum Ganzen nöthig ist, abgedünstet und zu obigem Gebrauche verwendet.

44. Suppe mit Hirnwandeln.

Zwei abgeriebene Semmeln werden in Milch geweicht, gut ausgedrückt und nebst einem Nößel Milch in eine Casserole gegeben. Unter beständigem Rühren läßt man es zu einem Mus werden und läßt es auskühlen. Ein Stück Butter wird abgetrieben, nach und nach ein ganzes Ei und drei Dotter hinein verrührt, man giebt zu dem Mus etwas Salz und treibt es eine halbe Stunde ab, zuletzt kommt der Schnee von drei Eierklar dazu; nun bestreut man die früher mit Butter bestrichenen Wandeln mit feinen Semmelkrumen, giebt etwas von der Masse hinein, füllt sie in der Mitte mit dem schon zubereiteten Hirn und giebt wieder etwas von dem Abgetriebenen darüber; doch dürfen die Wandeln nicht ganz voll werden. Ueber die fertigen Wandeln wird dann eine braune Suppe gegossen.

45. Suppe mit Fleisch-Posesen.

Ein halbes Pfund Kalbfleisch wird, damit solches weiß bleibe, vorsichtig geschmort, dann schneidet man es mit grüner Petersilie und Zwiebel in der Größe einer Haselnuß; nun wird ein Stückchen Butter warm gemacht, ein Kaffeelöffel voll Mehl hineingegeben, welches man etwas anlaufen

Digitized by Google

läßt. Dann giebt man das Geschnittene dazu, läßt es eine Weile schmoren, füllt einen Schöpflöffel voll Brühe darauf und läßt es dick eingehen. Wenn dies geschehen, werden zwei Eidotter darein gerührt und vom Feuer weggenommen. Sodann schneidet man messerrückendicke Spalten von dünnen Milchkipfeln, formt die Pofesen davon, befeuchtet selbige mit Milch, taucht sie in abgeschlagene Eier und Semmelkrumen, bäckt sie schön semmelbraun aus dem Schmalze und giebt eine gute Brühe darüber.

46. Suppe mit Krebswandeln.

Eine abgeriebene Semmel wird in dünne Blätter geschnitten, in eine Casseröle gelegt und ein Nößel Milch darauf gegossen; man läßt dies nun auf einem Kohlenfeuer unter beständigem Rühren zu einem Muse kochen, nimmt es dann vom Feuer weg und läßt es auskühlen; dann wird ein Stück Krebsbutter von der Größe eines Eies abgetrieben und die geweichte und gekochte Semmel dazu gethan, wie auch zwei ganze Eier und drei Dotter darein gerührt; zuletzt giebt man etwas Salz und von 25 Krebsen die Schwänze gröblich geschnitten dazu; wenn dieses alles wohl verrührt ist, mengt man noch den Schnee von drei Eierklar darunter, bestreicht die Wandeln mit Krebsbutter und giebt sie in den Dunst. Nach einer kleinen halben Stunde stürzt man sie in die Suppenterrine und richtet eine gestoßene Suppe darüber.

47. Suppe mit Krebs-Eiterln.

Man nimmt ein Viertelpfund gekochtes Kalbfleisch, reibt von einer Semmel die Rinde ab, weicht sie in Milch, drückt sie gut aus, nimmt auch soviel Mark und Krebsschwänzchen als Fleisch ist, schneidet alles klein zusammen, salzt es, rührt sodann ein Stückchen Krebsbutter pflaumig ab, giebt das Gehackte, zwei ganze Eier und etwas klein gestoßene Muskatblüthe darein, rührt es wohl durch einander, bestreicht dann eine Serviette mit Butter, giebt das Abge-

Digitized by Google

riebene hinein, bindet selbiges leicht zu und kocht es drei Viertelstunden in einer guten Rindsuppe. Indessen macht man eine Champignon-Suppe auf folgende Weise: Man schneidet zwölf Champignons, nachdem selbige früher rein gemacht wurden, blättchenweise, nimmt auch etwas klein geschnittene grüne Petersilie dazu, läßt alles in Butter schmoren, stäubt einen guten Kochlöffel voll Mehl darauf, und wenn dies ein wenig angelaufen ist, so gießt man es mit Fleischbrühe auf und giebt zuletzt zwei Löffel voll saure Sahne dazu. Dann wird das Krebseiterl in die Suppenterrine gelegt und die Champignons-Suppe darüber gegeben.

48. Suppe mit Leberschöberl.

Man nimmt eine gehörig große Gänseleber, schabt sie und passirt sie durch, treibt vier Loth Butter pflaumig ab, schlägt zwei ganze Eier hinein, treibt von zwei Semmeln die Rinde ab, weicht selbige in Milch, nimmt etwas grünes Petersilienkraut, Salz und gestoßenen Pfeffer, wie auch die geweichten Semmeln und etwas feine Semmelkrumen dazu. Wenn dieses alles wohl verrührt ist, so giebt man von zwei Eierklar den Schnee darunter, bestreicht eine Casserole mit Butter, besät es mit feinen Semmelkrumen, füllt es hinein und bäckt es im Ofen, schneidet es in kleinere Schnittchen und giebt Suppe dazu.

49. Suppe mit Leber-Reis.

Die hierzu gehörige Masse wird wie zu den Leberschöberln bereitet, mit der einzigen Ausnahme jedoch, daß hier der Schnee wegbleiben muß und dagegen anderthalb Kochlöffel voll Mehl genommen wird. Diese Masse wird durch ein Reibeisen größerer Gattung gerieben und mittelst eines Kochlöffels in kochende weiße Suppe gekocht, welches, um den Reis schön ganz und in gleicher Größe und Form zu erhalten, in einer Casserole bereitet wird; der Reis wird mit dem Backlöffel nach und nach, sowie er

Digitized by Google

auch eingekocht wird, herausgenommen, in die Suppenterrine gegeben und braune Suppe darüber angerichtet.

50. Suppe mit Lungen-Strudeln.

Man nimmt ein Kalbs-Beischel, nämlich die Lange sammt Herz, kocht es weich, schneidet davon aber den Schlund weg und hackt das Uebrige fein zusammen. Dann läßt man ein Stück Butter warm werden, giebt klein geschnittene Petersilie dazu, läßt die Butter etwas anlaufen, giebt das geschnittene Beischel hinein, etwas Salz dazu, läßt es ein wenig rösten, schlägt ein ganzes Ei und zwei Dotter darüber, rührt es wohl durch einander, nimmt das Gehackte vom Feuer weg und läßt es auskühlen. Man macht dann einen gewöhnlichen Strudelteig, zieht ihn fein aus, füllt das Beischel darein, doch so, daß in der Mitte durch den ausgezogenen Teig ein Raum von anderthalb Spannen leer bleibe, welcher in der Mitte durchgeschnitten werden muß, und rollt dann den Teig von beiden Seiten zusammen, damit der leere Teig einigemal um den gefüllten gewickelt werden kann. Man drückt sie dann mit einem in Mehl getauchten Kochlöffelstiel kleinfingerlang durch, theilt sie mit einem Messer entzwei, kocht sie eine Viertelstunde und giebt sie in einer lichtbraunen Suppe zur Tafel.

51. Lungenmus-Krapfen.

Zu diesen wird die dazu nöthige Fülle, wie bei der Lungen-Strudel angegeben wurde, bereitet. Zu den Krapfen macht man einen linden Nudelteig, füllt von der Fasche hinein, bestreicht es ringsum mit einem abgeschlagenen Ei, rädelt die Krapfel dann ab und siedet sie in der Rindsuppe ab. Man kann sie auch trocken geben, indem man sie oben mit Semmelkrumen und grüner Petersilie bedeckt.

52. Suppe mit falschen Maurachen.

Man schneidet eine weich gesottene Kalbslunge mit grüner Petersilie und zwei in Milch geweichten Semmeln recht

Digitized by Google

klein zusammen, läßt ein Viertelpfund Butter warm werden, giebt eine Hand voll Semmelkrumen hinein und röstet sie schön gelb; dann giebt man das Geschnittene nebst Salz, gestoßener Muskatblüthe und etwas Pfeffer hinein und läßt es ein wenig schmoren; alsdann schlägt man ein ganzes Ei und drei Dotter darein, rührt es schnell unter einander und nimmt es sogleich vom Feuer weg. Zu den Stängeln macht man einen mürben Teig, walkt ihn messerrückendick aus, schneidet zwei Finger breite viereckige Fleckchen davon, wickelt selbige um einen Kochlöffelstiel, bestreicht sie etwas mit Eierklar, damit sie zusammenhalten, formt aus der geschnittenen Lunge Maurachen über die Stängel, taucht sie in abgeschlagene Eier, dann in Semmelkrumen und bäckt sie in Rindsfett, richtet sie in die Suppenterrine an und gießt braune Suppe darüber.

53. Suppe mit Mark-Eiterl.

Man schneidet drei abgeriebene Semmeln blätterweise, feuchtet sie mit Milch an, reinigt ein Viertelpfund Mark, schneidet die Hälfte davon klein, giebt es in einen Napf, ein Viertelpfund Butter dazu, schlägt es pflaumig ab, rührt drei ganze Eier und drei Dotter wie auch die angefeuchtete Semmel hinein. Die andere Hälfte von dem Mark wird klein gewürfelt geschnitten und dazu gegeben, von drei Eiweiß der Schnee leicht hinein verrührt; nun bestreicht man eine Cafferole mit Butter, füllt das Gemengsel hinein, giebt es in Dunst und läßt es drei Viertelstunden kochen, stürzt dann das Eiterl in die Suppenterrine und gießt siedende Suppe darüber.

54. Suppe mit Wandeln von Reismehl.

Der rein gelesene Reis wird in einem Mörser zu einem Mehl gestoßen, mit kalter weißer Brühe abgerührt und unter beständigem Rühren zu einem dicklichen Mus verkocht; dann nimmt man es vom Feuer weg, verrührt vier Loth Butter in den noch heißen Mus und läßt ihn

Digitized by Google

kalt werden, schlägt ein ganzes Ei und sechs Dotter daran, giebt auch etwas Salz dazu, und wenn die Masse schon hinlänglich abgetrieben, von vier Eierklar den festen Schnee langsam darunter gerührt. Die Wandeln werden mit Butter ausgestrichen, zur Hälfte angefüllt, dann in die Mitte etwas Fasch gegeben, mit Obigem bedeckt, jedoch nicht ganz angefüllt, im Ofen langsam gebacken und weiß gestoßene Suppe darüber gegeben.

55. Suppe mit Mehl-Schöberl.

Ein Viertelpfund Butter wird pflaumig abgeschlagen, wozu dann zwei ganze Eier und vier Dotter und soviel Mehl eingerührt kommen, daß ein leichter Teig wird; ein wenig Salz wie auch der Schnee von vier Eierklar werden gleichfalls beigemengt. Man legt dann in einen flachen Asch etwas Butter, läßt sie heiß werden, giebt den Teig hinein, unten und oben Gluth, und bäckt es schön gelb; wenn es ausgebacken ist, nimmt man es auf ein Bret und sticht es mit einem kleinen Ausstecher zierlich aus, richtet es in eine Suppenterrine an und giebt Blumenkohlsuppe darüber.

56. Suppe mit Mehl-Wandeln.

Man schlägt ein Viertelpfund Butter pflaumig ab, schlägt fünf Eidotter und von fünf Eierklar einen festen Schnee hinein und verrührt dieses alles gut, dann vier bis fünf Eßlöffel voll feines Mehl und ein wenig Salz, rührt es recht pflaumig ab, bestreicht die Wandeln mit Butter, füllt sie halbvoll an und bäckt sie geschwind im Ofen, richtet sie in die Suppenterrine an und giebt eine Krebssuppe darüber.

57. Suppe mit Reis-Wandeln.

Ein Viertelpfund Reis wird rein abgewaschen, mit einem Tuche abgetrocknet und nicht gar zu fein gestoßen, hierauf in eine Casserole gegeben, siedende Rindsuppe

Digitized by Google

darauf gegossen und bei einem gelinden Kohlenfeuer weich gedünstet; man stellt dann den Reis an einen kühlen Ort und läßt ihn auskühlen, treibt sechs Loth frische Butter pflaumig ab, dann eben soviel Eier und auch einen Eßlöffel voll Reis pflaumig darein gerührt, giebt klein geschnittene Petersilie und Salz dazu, bestreicht die Wandeln mit Butter und bestäubt sie mit Semmelkrumen, füllt sie halbvoll an und bäckt sie kühl im Ofen. Man kann auch diese Wandeln in Dunst geben, stürzt sie gut ausgebacken in die Suppenterrine und giebt eine braune Suppe darüber.

58. Suppe mit Semmel-Schöberl.

Man nimmt eine Semmel, schneidet sie in Würfel, feuchtet sie mit Milch an, zugleich treibt man etwas Butter ab, schlägt ein Ei daran, verrührt es gut, giebt die Semmel hinein und mischt es gut durch einander; man bestreicht nun eine Casserole mit etwas Fett, thut das Gemisch hinein, taucht einen Löffel in heiße Rindsuppe und macht das Schöberl oben glatt; nun deckt man es zu, giebt oben und unten Gluth und bäckt es langsam; wenn es gebacken ist, wird die Rindsuppe darauf gegossen und aufgesotten; dann ist es fertig. — Ebenso wird auch das Griesschöberl gemacht.

59. Suppe mit Sago.

In lauwarmem Wasser werden sechs Loth Sagokörner geweicht, sechs Stück Champignons, nachdem sie geputzt und gewaschen sind, mit dem Schneidemesser gröblich geschnitten, in etwas heiß gemachter Butter mit klein geschnittener grüner Petersilie geschmort, der Sago vom Wasser gut abgeseiht und mit den Champignons eine Viertelstunde gedünstet, dann mit guter weißer Brühe aufgegossen und so lange gekocht, bis die Körner groß und wie Glas durchsichtig werden; dann giebt man zwei Eidotter nebst zwei Eßlöffeln voll frischer Sahne in einen Topf, sprudelt es gut ab und fricassirt die Suppe damit.

Digitized by Google

60. Suppe mit Spargel-Wandeln.

Einige Stücke Spargel und zwanzig Krebse werden in Salzwasser abgesotten, die Hälfte einer Semmel in Milch geweicht und gut ausgedrückt, ein Stück Kalbsbraten dazu, dieses alles klein geschnitten; dann werden zwei Loth Butter abgetrieben, ein ganzes Ei und drei Dotter nebst der obigen Masse eine Viertelstunde gerührt und der feste Schnee von drei Eierklar darunter gemengt. Die Wandeln werden nun mit Butter bestrichen, eingefüllt und eine halbe Stunde in Dunst gestellt, dann ausgestürzt und eine kräftige braune Suppe darüber gegeben.

61. Suppe mit Champignons.

Dazu nimmt man einige Champignons, putzt und schneidet sie in dünne Spalten, dünstet sie mit etwas Butter, mit etwas klein geschnittener grüner Petersilie, stäubt etwas Mehl daran, und wenn dieses gut verdünstet hat, gießt man soviel Fleischbrühe daran, daß es einer dünnen Einmachsauce gleicht; man giebt auch ein wenig Muskatblüthe und ein klein wenig Safran sammt einem Kochlöffel voll saurer Sahne dazu, läßt es noch etwas kochen und richtet es dann über ein Mehlschöberl oder eine gebähte Semmel an.

62. Kohlrabi-Suppe.

Man lasse etwas Mehl in Butter anlaufen, gebe in Würfel geschnittenen Kohlrabi hinein und lasse ihn etwas schmoren. Dann gieße man gute Fleischbrühe dazu, gebe ein halbes Nößel Sahne, ein Stückchen Zucker und Muskatblüthe dazu. Diese Suppe wird mit Semmelschöberl zur Tafel gegeben.

63. Portulak-Suppe.

Zwei Hände voll Portulak-Blätter werden rein gewaschen, geschnitten und mit zwei Loth Butter geschmort; wenn der Portulak weich gekocht ist, stäubt man etwas Mehl darauf, gießt Fleischbrühe dazu und quirlt diese Suppe mit drei Eidottern ab.

Digitized by Google

64. Gries-Suppe.

Man quirlt in drei Nößel ſiedende Fleiſchbrühe ein halb Nößel Gries, bis er angequollen iſt. Darauf ſchlägt man in einen Topf zwei Eidotter, ein Stückchen Butter und einen Löffel voll ſaurer Sahne ab, quirlt die Gries-Suppe damit und richtet ſie an.

65. Käſe-Suppe.

Ein halbes Pfund Parmeſankäſe wird mit Fleiſchbrühe gekocht, dann durch ein Sieb geſchlagen, darauf thut man Cardamomen und etwas Butter dazu, läßt die Suppe noch einmal aufkochen und richtet ſie über geröſtete Semmel an. Sieht man, daß die Suppe nicht ſchleimig genug ſei, ſo quirlt man noch zwei Eidotter dazu.

66. Suppen-Zelteln.

Man nehme ſechs Pfund mageres Rindfleiſch vom Schwanzſtücke, ſetze es mit acht Pfund Waſſer zum Kochen, lege vier Kälberfüße und einen Kapaun in den Topf und laſſe es gut kochen; hierauf nimmt man in eine Caſſerole einen fein zerhackten Kalbsſchlegel, einige Pfund gutes mageres Schweine- und Schöpſenfleiſch, giebt Peterſilie, gelbe Rüben und Zwiebel dazu und gießt ein wenig Waſſer daran, läßt es ſo lange dünſten bis der Saft bräunlich wird, dann wird die Suppe dazu gegoſſen, die dann mit dem Uebrigen vier bis fünf Stunden langſam kochen muß; wenn die Fleiſchfaſern beinahe zerfallen ſind, ſo ſeiht man die Brühe durch ein Sieb oder Tuch durch, giebt das Durchgedrückte in eine andere Caſſerole und verdünſtet es ſo lange bis es dicklich wird, dann ſeiht man es nochmals, nachdem früher etwas weniges Gewürz dazu gekommen iſt, gießt es auf flache Teller und läßt es auskühlen; dann ſchneidet man die Suppen-Zelteln ſo groß als Chokolaten-Zelteln und trocknet ſie auf dem Papiere vollkommen. Beim Gebrauch werden dieſe Zelteln bloß in heißes Waſſer gelegt, wo ſie vollkommen auflöslich ſind; die Suppe davon braucht man nicht zu ſalzen.

Digitized by Google

Fasten-Suppen.

1. Beuschel-Suppe.

Man nimmt ein Fischbeuschel, reinigt es und giebt von einem Fisch den Rogen dazu; dies giebt man zusammen in einen Topf, gießt ungefähr ein Maß Erbsensuppe (siehe Nr. 8.) und ein halbes Nößel guten Essig dazu und läßt beides darin weich sieden; man bindet zugleich etwas Petersilie, Sellerie, ein wenig Gundelkraut, etwas Porree und einige Lorbeerblätter mit einem Faden zusammen, läßt es in der Suppe mit sieden, und wenn es genug gesotten hat, nimmt man es wieder heraus; man giebt auch eine spanische Zwiebel, die man mit Gewürznelken besteckt, sammt dem übrigen grünen Zeuge in die Suppe und nimmt sie sowie dieses wieder heraus. Man nimmt nun in eine Casserole ein Stück Butter, läßt sie heiß werden, stäubt dann einen Kochlöffel voll Mehl daran und läßt es schön gelb dünsten; wenn die Suppe genug gesotten hat, gießt man sie auf die Einbrenn, rührt sie gut ab und läßt sie noch eine kurze Zeit sieden, dann wird sie gesalzen und über gebähte Semmelschnittchen angerichtet.

2. Bier-Suppe.

Ein Nößel Bier wird mit etwas Citronenschale, Zimmet und Zucker ans Feuer gesetzt und ein Weilchen gekocht, dann quirlt man in einem andern Topfe zwei Eidotter und einen Löffel voll Mehl klar ab, vermengt nun beides mit einander, giebt ein Stückchen Butter dazu, läßt es ein wenig aufkochen und giebt es dann über länglich geschnittene Semmeln zur Tafel.

3. Brod-Suppe.

Man schneidet ein Stückchen schwarzes Brod in kleine Würfel, kocht es mit Bier und etwas Kümmel weich, dann quirlt man es klar, schlägt es durch, giebt Butter, Salz und etwas Zucker dazu und läßt das Ganze aufkochen.

Digitized by Google

4. Chokolaten-Suppe.

Man nimmt drei Nößel Milch, ein Viertelpfund geriebene Chokolate, ein wenig Zucker wie auch ein Stückchen frische Butter, läßt alles zusammen gut sieden, wobei es stets gequirlt wird, nimmt dann drei Eidotter in einen Topf, gießt die Suppe damit ab und richtet sie endlich über in kleine Scheibchen geschnittene gebähte Semmeln an.

5. Falsche Chokolaten-Suppe.

Man giebt in eine Casserole ein Viertelnößel Mehl und läßt es auf dem Feuer braun rösten, dann läßt man ein Maß guter Milch aufsieden, gießt sie nach und nach hinein und rührt es beständig um; nun giebt man zwei Loth fein zerstoßenen Zimmet und soviel Zucker dazu, daß es süß schmeckt, läßt es dann noch kurze Zeit sieden, schlägt hierauf einige Eidotter daran, verrührt es gut und richtet die Suppe über gebähte Semmelschnittchen an.

6. Erbsen-Suppe.

Ein Nößel schöner großer Erbsen wäscht man rein und kocht sie mit drei Nößel reinem Flußwasser ganz weich; dann läßt man ein Stück Butter heiß werden, thut einen Kochlöffel voll Mehl hinein, läßt es schön gelb werden, hierzu giebt man noch ein wenig klein geschnittene grüne Petersilie, läßt sie anlaufen, gießt die Brühe sammt den Erbsen darauf und läßt sie gut versieden, dann schlägt man sie durch ein Sieb, giebt sie abermals in den Topf, salzt und richtet sie über ein ausgestochenes Mehlschöberl an.

7. Schoten-Suppe.

Man nimmt junge Erbsen sammt den Schalen, läßt solche weich in Butter schmoren, stößt sie mit einigen gebackenen Semmelschnittchen und zwei bis drei Stück gebackenen Hechtköpfen recht klein; wenn dieses geschehen,

Digitized by Google

thut man ſie in eine Caſſerole, gießt eine gute Erbſenbrühe daran, läßt ſie gut ſieden und richtet ſie dann durchgetrieben über ein gebackenes Mehlſchöberl oder gebackene Semmeln an.

8. Erbſenwaſſer, welches zu Faſtenſpeiſen und Faſtenſuppen zu verwenden iſt.

In einen Topf ſchüttet man zwei Nößel ſchön geleſene Erbſen mit drei Maß Flußwaſſer und läßt ſie kochen, giebt dann Peterſilienwurzeln, Sellerie, einige gebackene Semmelſchnittchen, etwas Muskatblüthe und ganzen Pfeffer dazu, läßt es langſam fortſieden und verwendet es nach Belieben.

9. Erdäpfel-Suppe.

Es werden ſechs große Erdäpfel rein gemacht, geſchält, in Würfel geſchnitten, etwas Butter in einer Caſſerole heiß gemacht, die Erdäpfel hinein gegeben, eine Zwiebel geſchält, klein geſchnitten dazu gegeben, ſo auch etwas klein gehackte grüne Peterſilie, und ſammt jenen weich gedünſtet; dann wird zwei Kochlöffel voll Mehl daran geſtäubt und angelaufen, hierauf gießt man ein Maß heißes Waſſer oder Erbſenbrühe dazu, ſalzt es, giebt etwas Muskatblüthe und anderes Gewürz hinein und läßt es recht gut aufkochen. Die Suppe wird über ausgebackene Semmelſchnittchen angerichtet.

10. Faſtenſuppe von Wurzelwerk.

Peterſilie, Sellerie, Möhren und Buri werden klein geſchnitten in einen Topf gelegt, mit Erbſenwaſſer angefüllt und zwei Stunden lang gekocht; dann läßt man ein Stück Butter weich werden, giebt zwei kleinere Kochlöffel voll Mehl darein, läßt es gelb werden, dann etwas klein geſchnittene grüne Peterſilie dazu, läßt ſie anlaufen, füllt es dann mit der obigen Brühe auf und läßt es eine halbe Stunde gut verkochen, ſeiht es endlich durch ein Sieb und

Digitized by Google

giebt gestoßenen Pfeffer dazu. Nun macht man abgetriebene Nockerln (Butter-Klöschen) und kocht sie ein; auch kann man in diese Suppe ein geröstetes Gerstl einkochen, welches man auf folgende Art bereitet: Man macht ein gewöhnliches geriebenes Gerstl (geriebenen Teig), läßt ein Stück Butter warm werden, giebt etwas klein geschnittene grüne Petersilie hinein, läßt sie etwas anlaufen, giebt das Gerstl hinein und läßt selbiges unter wiederholtem Umrühren schön gelb werden, füllt es sodann mit der Suppe auf und läßt es so lange kochen bis es ausgesotten ist.

11. Kräuter-Suppe.

Die hierzu gewöhnlich genommenen Kräuter, als: Buri, Sauerampfer, Porrée, wie auch Sellerie und Petersilienwurzel werden gewaschen und klein geschnitten; hierauf zerlasse man in einer Casserole einen Eßlöffel voll Butter, gebe die zerhackten Kräuter hinein, stäube etwas Mehl daran und lasse alles zugedeckt einige Zeit rösten. Ist dieses gehörig geschehen, so werden zwei Halbe guter Erbsenbrühe hinzugegossen, Salz, Pfeffer und Muskatblüthe beigemischt und alles nochmals aufgekocht. Zu der schon fertigen Suppe quirlt man noch vier Eidotter, ein Paar Löffel voll saure Sahne und ein Stückchen frischer Butter bei, seiht sie dann durch ein Haarsieb und richtet sie über geröstete Semmelscheibchen an.

12. Linsen-Suppe.

Wird auf dieselbe Art wie die Erbsensuppe bereitet.

13. Mandel-Suppe.

Acht Loth geschwellte und abgezogene Mandeln werden mit etwas Wasser befeuchtet und fein in einem Mörser gestoßen; diese giebt man dann mit zwei Halben Milch, einem Viertelpfund Zucker, etwas Vanille in eine Casserole und läßt es dort aufsieden; hierauf schlägt man zwei oder drei

Digitized by Google

Eidotter hinein, sprudelt den Sud gut ab und läßt ihn nochmals heiß werden; fängt die Suppe an zu kochen, so wird sie vom Feuer weggestellt und in einer Terrine über Biscuit oder geröstete Semmelschnitten angerichtet.

14. Morchel-Suppe.

Um die Morcheln (Maurachen) ganz rein zu bekommen, putzt und wäscht man diese Schwämme mit heißem Wasser gehörig ab, schneidet sie dann in kleine Streifchen und schmort sie mit ebenfalls klein geschnittenem Petersilienkraut und Spargel in etwas Butter weich, wozu man noch ein wenig Mehl stäuben kann; hierauf thut man Muskatblüthe und Salz dazu und gießt nach und nach so viel Erbsenbrühe als man Suppe zur Tafel benöthigt darauf, läßt sie versieden und richtet sie über in Butter geröstete Semmelscheiben an.

15. Rogen-Suppe.

Eine Petersilienwurzel und eine gelbe Rübe, beide früher rein geschabt, werden in längliche Streifen geschnitten, mit Champignons, einigen Kohlrübenstückchen und dem Rogen von zwei Karpfen in eine Casserole gethan; hierzu gießt man nun zwei Maß klare Fastensuppe und läßt das Wurzelwerk und den Rogen darin bis zum Weichwerden sieden; dann wird der Rogen in der Brühe mit einem Löffel zerdrückt, damit er sich dort ganz auflöst; ist dieses geschehen, so salzt man die Suppe und richtet sie über geröstete Semmel oder über eine andere Mehlspeise an.

16. Saft-Suppe.

Der innere Boden einer gut verzinnten Casserole wird mit Butter bestrichen, darauf eine halbe spanische Zwiebel, ein Stück Möhre, Petersilien- und Selleriewurzel, in dünne Scheibchen geschnitten, gestreut; auf das Wurzelwerk wird nun ein Hecht oder eine Schleihe, ebenfalls klein geschnitten,

Digitized by Google

gelegt und alles bis zum Gelbwerden geschmort, hierauf eine gute Erbsenbrühe geschüttet, die Suppe gesalzen, gewürzt, noch etwas aufgekocht, dann durch ein Haarsieb geseiht und über gebähte Semmelschnittchen angerichtet.

17. Fisolen- (Weiße Bohnen-) Suppe.

Die Bereitung ist fast dieselbe wie die der Erbsensuppe.

18. Einbrenn-Suppe.

Acht Loth Butter werden in einer Casserole zerlassen und damit drei Kochlöffel voll Mehl braun geröstet; die Einbrenn wird nun vom Feuer weggenommen und darüber zwei Halbe siedendes Wasser gegossen, gesalzen, etwas Kümmel und Zwiebel hineingegeben; dann läßt man die Suppe noch etwa eine gute Viertelstunde kochen und richtet sie über gebähte oder in Würfel geschnittene Semmeln an.

19. Kümmel-Suppe.

Hierzu wird die Einbrenn wie bei der vorigen bereitet. Ist selbige fertig, so gießt man eine Halbe siedendes Wasser, worin eine Hand voll Kümmel gekocht hat, darauf, salzt die Suppe und läßt sie noch etwas verkochen; letztlich aber seiht man die fertige Brühe durch und richtet sie über Weißbrod oder Semmelscheibchen an.

20. Wasser-Suppe.

Zu einem Maß Wasser, das man zum Sieden gebracht hat, giebt man ein Stückchen Butter und Salz, läßt es etwas aufwallen und schüttet es kochend über geschnittene Semmeln.

21. Wein-Suppe.

Mit einer Kanne weißem Wein wird etwas Muskatblüthe, Zimmet, Citronenschale und Zucker gut gesotten.

Digitized by Google

Indeſſen quirlt man drei Dotter mit einigen Löffeln voll Waſſer gut ab, giebt drei Loth friſche Butter und acht Löffel voll ſüße abgeſottene Sahne hinzu, miſcht den ſiedenden Wein darein und richtet die fertige Brühe über geröſtete Semmelſchnittchen an.

Aſſietten oder ſogenannte Vorgerichte.

An Fleiſchtagen.

1. Cotelettchen von Kalbfleiſch.

Ein Stück vom Rückgrat wird in dünne, handgroße Scheiben geſchnitten, mit dem Meſſerrücken gut geklopft, mit Salz, Pfeffer und klein geſchnittenen Zwiebeln gewürzt, mit Eidotter beſtrichen und mit Semmelkrume beſtreut, dann in heißgemachter Butter ſchön braun gebacken.

2. Cotelettchen von Rindfleiſch.

Mäßig große Rindſchnitten klopft man recht weich und reibt dieſelben mit Pfeffer und Salz gut ein. Hierauf werden Citronenſchalen, Zwiebeln, einige Sardellen fein gehackt, mit dieſer Faſch die Rindſcheibchen beſtrichen, dieſe in Eidottern umgewendet, mit Semmelkrumen bannirt und in Schmalz langſam bis zum Braunwerden gebraten.

3. Cotelettchen mit ſaurer Sahne.

Man ſchneide und klopfe die Kalbſchnittchen wie Nr. 1 angegeben iſt, ſalze ſie während des Klopfens, beſtreue ſie von beiden Seiten mit Ingwer, kehre ſie erſt in zerlaſſener Butter, hierauf in Semmelkrumen um, lege ſie in eine flache mit Butter beſtrichene Rein und laſſe die Schnittchen auf beiden Seiten braun werden. Nun werden die Cotelettchen mit Sahne begoſſen und ihnen etwas Kraftbrühe und Citronenſaft beigemiſcht.

Digitized by Google

4. Cotelettchen auf französische Art.

Man wickelt jedes Cotelettchen in ein feines Blatt von Speck, bindet es und läßt es in guter Suppe weich kochen. Dann werden die Cotelettchen herausgenommen und in die Brühe Artischocken, Steckrüben und Petersilie gegeben. Sind diese gar gekocht, so werden sie in zierliche Stückchen geschnitten und die Cotelettchen damit belegt; die Brühe wird oben aufgegossen.

5. Beefsteaks mit Erdäpfel-Purée.

Von einem früher gut geklopften und gewaschenen Lendenbraten werden dünne Schnitte geschnitten, dieselben gesalzen und mit gehackten Zwiebeln, Petersilienkraut und gestoßenem Pfeffer bestreut. Die so zubereiteten Fleischscheiben legt man dann in eine flache mit Butter bestrichene Casserole und schmort die ersteren darin. Das Kartoffelpurée wird dazu auf folgende Art bereitet: Weich gekochte, sauber geschälte Kartoffeln werden gerieben und in einer Casserole, worin ein Stückchen Butter zerlassen und mit einem Eßlöffel voll Mehl gebräunt worden, mit zwei Tassen Suppe abgerührt und abgekocht. Beim Serviren werden die Beefsteaks um das Purée, das in die Mitte der Schüssel gelegt ist, garnirt.

6. Carbonnaden mit Natursaft.

Man dünste kleine Abfälle von Kalbfleisch mit scheibenförmig geschnittener Zwiebel, gebe etwas Wein hinzu und rühre sie gut um. Sobald die Zwiebel braun zu werden anfängt, wird Wasser hinzugegossen, etwas Salz, Pfeffer und Muskatblüthe hinzugethan und bis zur gehörigen Dicke eingekocht. Indessen bereitet man die Carbonnaden, die erst wohl geklopft, mit kaltem Wasser befeuchtet, in geriebene Semmeln gewickelt, entweder in einer flachen Pfanne mit einem Stückchen Butter schnell gebraten oder auch auf einem Roste über einem scharfen Kohlenfeuer geröstet werden.

Digitized by Google

Mit dem obigen bereit gehaltenen warmen Saft werden nun die Carbonnaden begoſſen und heiß zur Tafel ſervirt.

7. Fricandellen.

Man läßt ein Stück Butter heiß werden; indeſſen wird ein Stück Kalbsbraten nebſt Zwiebel, Peterſilienkraut klein gehackt, geſalzen und in der Butter eine halbe Stunde geſchmort, dann das Geſchmorte in einer Schüſſel mit vier in Sahne abgequirlten Eidottern umgerührt. Aus zwei Taſſen feinem Mehl, 12 Loth Butter, vier Eidottern, einer Taſſe Waſſer, etwas Wein und Salz wird nun ein feſter Teig gemacht, von welchem, wenn er gehörig verarbeitet und dünne aufgemangelt worden iſt, nur längliche, viereckige Streifen geſchnitten, mit Eidotter beſtrichen, mit der Farce belegt und mit Semmelkrumen einbannirt, zuſammengeſchlagen und in heißgemachter Butter ausgebacken werden.

8. Kartoffel-Wandeln mit Purée.

Man ſiedet ſechs mehlige Kartoffeln, ſchält ſie und läßt ſie auskühlen; nach erfolgter Auskühlung werden die Kartoffeln gerieben, in einen Aſch gethan, zwei ganze Eier und drei Dotter nach und nach hineingerührt, geſalzen und ſo lange abgetrieben bis alles pflaumig iſt; letztlich ſchlägt man noch das Eierklar von drei Eiern zu feſtem Schnee und mengt dieſen unter das Uebrige. Die Wandelnformen werden nun mit Butter beſtrichen, mit Semmelbröſeln beſtreut, etwas von dem gerührten Kartoffelbrei eingefüllt, vom Ragout — deſſen Bereitung wir am Ende dieſer Vorſchrift angaben — etwas in die Mitte gegeben, dann abermals von dem Kartoffelbrei, ſodann in den Ofen geſtellt und langſam gebacken. Zu dem Ragout bereitet man erſtlich eine Butterſauce, glaſirt das hierzu beſtimmte Kalbfleiſch, ſchneidet es in Würfel, kocht eine Roſe Karfiol im Salzwaſſer ab und ſchneidet dieſe gleichfalls gewürfelt; hernach dünſtet man etwa 10 Stück ſchön geputzte und klein ge-

Digitized by Google

schnittene Champignons mit Butter und Petersilienkraut. Ist dieses alles vorgeschriebener Weise gethan, so werden die gedünsteten Champignons zu der Buttersauce gegeben und darin bis zum Verkochen der flüssigen Sauce geschmort.

9. Gänseleber mit einer Ragoutsauce.

Eine fette Gänseleber wird in einer kleinen Casserole mit etwas Wasser, fein geschnittenen Zwiebeln und Gewürznelken zum Feuer gestellt und gesalzen. Nach Verlauf von 15 Minuten sammelt sich ein überflüssiges Fett, das man bis auf einen Löffel voll abgießt. Ueber die gedünstete Leber stäubt man zwei Löffel voll Mehl, bräunt dieses vorsichtig an der Leber, damit sie nicht anbrenne, und gießt eine Tasse guter Fleischbrühe zu, welcher man etwas Citronensaft und Wein beigemischt hat. In dieser Sauce läßt man die Leber noch eine Viertelstunde schmoren, letztlich aber mengt man der Sauce noch zwei Eßlöffel voll Sahne bei und servirt die Leber.

10. Gänseleber mit Trüffel-Sauce.

Auf den Boden einer Casserole legt man Speckblätter, auf diese Schinkenschnitte, worauf die mit Salz und gestoßenen Gewürznelken eingeriebene Gänseleber zu liegen kommt. Diese bestreue man dann mit etwas klein gehackten Zwiebeln und Semmelmehl, presse den Saft einer Citrone darauf und decke das Ganze mit einem Bogen Papier zu, den man früher mit Fett gut getränkt hat. Während man nun die Casserole in einen nicht zu heißen Ofen stellt, wird eine Trüffelsauce bereitet. Ist die letztere fertig und die Leber nach drei Viertelstunden bräunlich geschmort, so wird sie in die Mitte einer platten Schüssel gestellt, mit den Schinken- und Speckschnitten garnirt und mit der Trüffelsauce begossen.

11. Kipfeln faschirt.

Mürbe Kipfeln, von welchen die Rinde abgerieben worden, schneidet man in zwei gleiche Hälften, nimmt die

Digitized by Google

Schmolle heraus und füllt die Höhlungen mit einer Farce, die folgenderweise verfertigt wird: Stücke von übrig gebliebenem Braten werden mit grüner Petersilie, Citronenschalen und Zwiebeln fein geschnitten und in einer Casserole, worin ein Stückchen Butter heiß gemacht und ein Löffel voll Mehl gebräunt wurde, einige Zeit geschmort, wozu man noch einen Löffel voll Fleischbrühe zugießt und die Ingredienzien so lange versieden läßt, bis sich das Suppige gänzlich verkocht hat. Nachdem die Farce etwas ausgekühlt ist, füllt man die Kipfeln damit, verstopft ihre Spitzen mit der ausgehöhlten Schmolle, gießt etwas süße Sahne darüber, läßt sie etwas feucht werden und wendet sie öfters aber behutsam um, damit sie überall weich werden, aber nicht zerfallen. Hierauf werden die Kipfeln in Eidotter getaucht, in feinen Semmelbröseln bannirt und im heißen Schmalz schön dunkelgelb ausgebacken. Man servirt sie mit grüner Petersilie verziert zur Tafel.

12. Kalbfleisch-Meridon.

Man dünstet ein Pfund schönes Kalbfleisch ohne Knochen, nachdem es früher gut gewaschen und gesalzen wurde, mit einigen Speckblättern, Zwiebeln, gelben Rüben, in Scheibchen geschnitten, in einer kleinern Casserole und schüttet zuweilen etwas Fleischbrühe darüber, um das Fleisch nicht sehr zu bräunen. Ist nun das Kälberne weich genug, so wird es aus der Casserole genommen. mit ein wenig Petersilienkraut und Chalotten klein geschnitten und mit etwas Butter gedünstet, dann giebt man die Farce dazu und läßt es einige Zeit bei sehr gelindem Feuer langsam schmoren. Nun wird von einem Nößel (Seidel) süßer Milch ein Beschamel bereitet, die Fasche dazu gemischt, gesalzen, ein ganzes Ei und ein Dotter daran geschlagen und nochmals alles gut verrührt. Mit dieser Farce füllt man eine mit Butter gut bestrichene Casserole fingerdick an, wie auch die ganze Rundung derselben. Ein schon bereitetes Ragout, das von Stückchen Kalbfleisch, Spargelköpfen, Krebsschwänzchen, Champignons und einigen Kalbsbrieseln zubereitet und

Digitized by Google

mit drei Eidottern legirt wurde, giebt man in die Mitte der schon ausgefüllten Casserole, die oben nochmals mit der übrigen Farce bedeckt wird. Das Ganze stellt man in den Dunst und läßt es dort eine Stunde. Diese Speise kann mit Hirncarbonnaden garnirt werden.

13. Kalbslungen-Schnitte farcirt.

Man überstedet die Lunge und läßt sie etwas auskühlen, beschwert dieselbe mit Steinen, damit sie fester werde und sich schneiden lasse. Davon werden jetzt längliche feine Scheiben geschnitten. Unterdessen macht man eine Farce von Kalbfleisch, rührt solche mit einigen Eidottern und Semmelkrumen gut ab, streicht eine mehr flache Casserole dick mit Butter aus, giebt darauf fingerdick von der Kalbsfarce, sodann die Lungenschnittchen und so fort, bis alles verbraucht ist. Die Oberfläche wird mit süßer Sahne, in der einige Eidotter gut abgequirlt wurden, begossen und die Casserole in die heiße Röhre gestellt. Sobald die Speise dort zu kochen beginnt, wird sie herausgenommen und zur Tafel gegeben.

14. Kalbsleber geschmort.

Von einer schönen Kalbsleber wird das feine Häutchen abgezogen, von allen Fasern gereinigt, Speck in längliche Streifen geschnitten, in Salz und gestoßenem Pfeffer gewälzt und die rein gemachte Leber damit gespickt. Nun streiche man eine Casserole mit Butter, lege auf den Boden Möhren, Petersilie, Sellerie, ein Stück Citronenschale, alles klein geschnitten, dazu Pfeffer, Neugewürz in ganzen Körnern, wie auch einige Lorbeerblätter und Thymian; oben kommt die gespickte Leber. Die Casserole wird jetzt zugedeckt und der Inhalt langsam geschmort, und zwar so lange, bis das Wurzelwerk schön lichtbraun wird. Um das Anbrennen zu verhüten, gießt man ein Glas guten Wein über die Leber. Indessen nimmt man die übriggebliebenen Leberstückchen, ein Stückchen Kalbfleisch, ein Stück Speck und

Digitized by Google

daſſelbe Wurzelwerk und Gewürz wie bei der Leber, thut alles in eine beſondere Caſſerole und läßt es bis zum Braunwerden ſchmoren, gießt ein paar Schöpflöffel Fleiſchbrühe, eine entſprechende Menge Sahne und etwas Weineſſig dazu und läßt es abkochen. Letztlich bedeckt man die Caſſerole mit einem Deckel, worauf Kohlengluth befindlich iſt, damit die Leber bräunlich werde und einen Glanz erhalte. Die Leber wird nun auf eine Schüſſel angerichtet und die durchgeſeihte Sauce darunter gegoſſen.

15. Geſpickte Kalbsleber.

Die abgehäutete Leber wird auf eine halbe Stunde in Milch gelegt, dann abgetrocknet und in dicke Scheiben geſchnitten, wovon dann jede mit Schinken- und in Salz gewälzten Speckſtreifen geſpickt wird. Darnach laſſe man ein Stück Butter heiß werden, ſchmore darin eine halbe fein geſchnittene ſpaniſche Zwiebel, beſtreue die Leberſcheiben mit Mehl und lege ſie in die Caſſerole nebeneinander. Sind die Leberſchnitte auf beiden Seiten gehörig gebacken, ſo wird die Sauce mit Suppe und etwas Wein verdünnt, mit Citronenſcheibchen, Nelken und Lorbeerblättern gewürzt und geſalzen. Dann laſſe man die ſo bereitete Sauce noch ein wenig dünſten und ſervire dieſelbe zur Tafel.

16. Kalbs-Geſchlinge.

Man kocht eine Kalbslunge ſammt dem Herze weich, hackt dies klein zuſammen, giebt es in eine Caſſerole nebſt etwas geriebener Semmel, Citronenſchalen und einem Stück Butter. Nun wird eine erforderliche Menge Suppe und guter Wein hinzugegoſſen und das Ganze langſam geſchmort. Die Leber kann indeſſen in kleine Stücke geſchnitten und mit Zwiebel auf Butter gedünſtet werden. Iſt die Leber beinahe halb gedünſtet, ſo wird ſie geſalzen. Beim Anrichten dieſer Aſſiette wird Citronenſaft hineingedrückt, Neugewürz und Muskatblüthe zugefügt, dann aber

Digitized by Google

die Leber oben in die Schüssel gelegt und mit dem Geschlinge zierlich umgeben.

17. Kalbsohren.

Gut geputzte und hinlänglich gesalzene Kalbsohren werden in guter Rindssuppe mit einer Zuthat von Neugewürz, Muskatblüthe, Zwiebeln, Möhren und Lorbeerblättern weich gekocht, zerschnitten, zierlich auf die Schüssel gegeben und mit einer Buttersauce und Citronensaft zur Tafel servirt.

18. Gefüllter Magen.

Man nehme einen Rindsmagen, den sogenannten Psaltermagen, wässere ihn gut aus und lasse selbigen, nachdem man ihn gehörig gesalzen hat, weich kochen und alsdann im kalten Wasser auskühlen. Nun wird der Magen gefüllt; zu solcher Fülle nimmt man zwei Loth Butter, fein geschnittene Limonienschalen, Muskatblüthe, drei ganze Eier, ein Loth fein gestoßene Mandeln, drei Löffel voll Sahne, eine geriebene in Butter geröstete Semmel, desgleichen eine mit Sahne befeuchtete, rühre alles gut ab, streiche diese Masse mit einem Messer in die Falten des Blättermagens dünn ein, lege dann stets zwei Falten übereinander und fahre so fort bis die Fülle gar ist; dann werden die Kuttelflecke zusammengerollt und mit einem Bindfaden zugebunden. Nun wird eine Casserole hervorgeholt, darin ein Stück Butter gebräunt und die Rolle von den Kuttelflecken hineingethan; zu diesen gebe man Nelken, Muskatblüthe, Pfeffer, Neugewürz in Körnern, Petersilie, Möhren, Sellerie und ein Stück weiße Zwiebel, lasse es zusammen dünsten, gieße auch im erforderlichen Falle etwas Fleischbrühe hinzu und lasse alles gut auskochen.

Wenn dieses erfolgt ist, so wird die Sauce abgeseiht, etwas gelbe Einbrenn, fein gehackte Citronenschale sowie der Saft einer Citrone dazu gemischt und nochmals aufkocht. Die Kuttelflecke giebt man nun auf eine Schüssel,

Digitized by Google

bindet den Faden ab, gießt die Sauce darüber, beſtreut die Speiſe mit fein geſchnittenen Citronenſchalen und ſervirt es ſogleich zur Tafel.

19. Hannover-Fleiſch.

Man ſchneidet von einer ſchönen Kalbskeule kleine Schnitte und ſalzt ſie; dieſe werden mit Mehl beſtäubt und gebacken auf die Schüſſel gegeben, worüber dann folgende Sauce geſchüttet wird: Man läßt klein geſchnittene grüne Peterſilie mit etwas Butter dünſten und giebt klein geſchnittene Champignons dazu, dann treibt man Sardellen mit Butter ab, giebt etwas Sauce und Citronenſaft hinzu, läßt alles nochmals aufſieden und überſchüttet, wie ſchon geſagt iſt, die Fleiſchſpalten mit der Sauce.

20. Geſäuertes Ragout.

Gut geputzte und rein gewaſchene Kalbsohren werden geſalzen und in einer Rindsſuppe weich gekocht; desgleichen ſiedet man mittelgroße Artiſchocken, deren Stengel weggeſchnitten wurden, in ſiedendem Waſſer weich; alsdann nehme man ein ſauber gemachtes Kalbsbrieſel und lege es zu den Ohren in die Suppe, worin daſſelbe bis zum Garwerden gekocht wird; nun wird ein Hühnchen geſchlachtet, geputzt, geſpalten, geſalzen, ſammt der Leber und dem Magen in eine Caſſerole gethan und darin mit etwas Butter bei mäßigem Feuer weich gedünſtet; nach einer Weile wird das Huhn mit Mehl beſtäubt und nochmals ein wenig geſchmort, wobei man jedoch eine Handvoll reingewaſchene, blättchenweiſe geſchnittene Maurachen nebſt etwas kräftiger Brühe hinzuthut, die Caſſerole zudeckt und alles gut verſieden läßt. Inzwiſchen unterſucht man die Artiſchocken, Maurachen und Kalbsohren; findet man jene weich genug gekocht, ſo wird alles in kaltes Waſſer gelegt und ſodann blätterweiſe geſchnitten; von den Ohren ſchneidet man das Fleiſchige breit, das Knorplige aber wie Nudeln; die Maurachen werden in vier Theile getheilt. Dieſes alles wird nun zu

Digitized by Google

dem Huhne in die Casserole gethan, mit Muskatblüthe gewürzt und mit dem Saft einer Citrone gesäuert; letztlich giebt man noch etwas fein geschnittenen Sellerie dazu, deckt die Casserole zu und schmort den Inhalt etwas langsam.

21. Ungesäuertes Ragout.

Einige Reh- oder in deren Ermangelung auch Kalbsohren brüht man mit siedendem Wasser ab, reinigt sie von Haaren gehörig und schneidet davon das Fleischige breit, das Knorplige hingegen länglich; sodann überbrüht man auch eine Kalbszunge, zieht davon die Haut ab und schneidet die Zunge in Scheiben, die mit den geschnittenen Kalbsohren in einer Rindssuppe gesotten werden; indessen werden acht Loth Butter in einer Casserole heiß gemacht und darin ein Löffel voll feine Semmelkrumen mit etwas Mehl gelb geröstet. Wenn die Einbrenn die erwünschte Farbe erhält, so schüttet man die Zunge und Ohren sammt der Suppe, in welcher sie gesotten worden sind, in die Casserole, würzt die Sauce und schmort sie abermals einige Zeit. Gebratene oder gespickte Tauben werden zu diesem Ragout beigegeben und zusammen zur Tafel servirt.

22. Wildpret-Ragout.

Hierzu kann man allerlei Ueberbleibsel vom gebratenen Wildpret, als: Reh-, Hasen-, Hirschfleisch oder auch Reb- und Haselhühner verwenden. Das Fleisch wird in dünne Scheibchen geschnitten, mit ein wenig Butter geschmort, ein Kochlöffel voll Mehl daran gestäubt und neuerdings gedünstet. Zuletzt schüttet man noch gute Fleischbrühe, etwas Citronensaft und ein Nößel gute Sahne dazu, läßt alles gut aufdünsten, fügt abermals einige Löffel voll Brühe hinzu und läßt es bis zum Serviren langsam schmoren.

23. Weißes Ragout.

Man braucht zu diesem Ragout: Kalbsnieren, ein Kalbsbriesel, Obergaumen, Kalbsohren, mehrere Hahnen-

Digitized by Google

kämme und frische Champignons; jedoch kann man in Ermangelung einer der angedeuteten Ingredienzien auch Krebsschwänzchen, Trüffeln, Blumenkohl, Spargel u. s. w. dazu verwenden. Erstlich werden die Kalbsnieren in einer Fleischbrühe übersotten, den Obergaumen kocht man aber im Salzwasser weich und reinigt denselben von allen übrigen Theilen gut. Das Kalbsbriesel wird ebenfalls wie das Ohr weich gesotten und in kleine würflichte Streifen geschnitten. Indem man die genannten Sachen zubereitet, werden die Hahnenkämme mit siedendem Wasser überbrüht und so lange, mit Salz bestreut, zwischen dem Zeigefinger und Daumen gerieben, bis sich das feine Oberhäutchen davon ablöst, wonach die Spitzen der Zacken abgeschnitten und diese eine Stunde lang in Fleischbrühe und etwas Citronensaft gekocht werden. Wenn die Ingredienzien alle auf die vorgeschriebene Art zubereitet worden sind, so zerläßt man in einer Casserole ein Stück Butter, giebt die schon fertigen Ohren, Obergaumen u. s. w. hinein, stäubt etwas Mehl daran, gießt Fleischbrühe dazu und mischt noch in Butter geschmorte Champignons, grüne Erbsen, Blumenkohl, Spargel, Trüffeln und Krebsschwänzchen hinein. Vor dem Anrichten muß dieses Ragout noch wohl aufkochen.

24. Krebs-Pastetchen.

Die heißen und frisch gebackenen Pastetchen füllt man mit folgender Farce: Man hackt nämlich ausgelöst'te Krebsschwänzchen und Krebsscheren mit abgehäutetem Hühner- oder Kapaunenfleisch, giebt Petersilienkraut und Muskatblüthe dazu, schmort alles gehörig in Krebsbutter und rührt die Fülle dann nochmals mit Eiern und Semmelkrumen ab.

25. Gebackene Semmelscheiben mit Schinken.

Ein Stück magerer Schinken wird gehörig ausgewässert und in kleine Scheibchen geschnitten; diese thut man dann in eine Casserole, übergießt sie mit einer Tasse Fleischbrühe und etwas weißem Wein und giebt außerdem noch

Digitized by Google

klein gehacktes Peterſilienkraut und Schnittlauch dazu. Die Caſſerole wird nun zum Feuer geſtellt und deren Inhalt ſo lange geſotten, bis die Schinkenſcheibchen weich ſind und nur wenig Saft zurückbleibt; ſodann ſchneide man ebenſo große Stücke Semmel als man Schinken geſchnitten hat, backe ſie in heißem Schmalze, lege den Schinken darauf, gieße die übriggebliebene Sauce aus der Caſſerole darüber und garnire dieſes Vorgericht mit gebackenen Kartoffeln.

26. Geſulzter Schinken.

Ein ſchöner, nicht zu großer und zu fetter Schinken — am beſten ein gebeizter — wird rein mit Waſſer gewaſchen, das Bein davon ausgelöſ't und in einem Topfe mit Gewürznelken, Pfefferkörnern, Neugewürz und Lorbeerblättern im Waſſer geſotten. Von dem noch heißen Schinken wird die ſchwarze Haut ganz abgeſchnitten, dieſer dann mit lauwarmem Aſpic übergoſſen und an einen kühlen Ort zum Sulzen geſtellt.

27. Schinken-Wandeln.

Aus einem feſten Teige, den man von einem Eidotter und gehöriger Menge Mehl bereitet und meſſerrückendick ausgewalkt hat, werden Nudeln geſchnitten, in Salzwaſſer abgekocht und dann ausgekühlt; hierauf treibt man ein Stück Butter ab, rührt ein ganzes Ei und ein Eidotter dazwiſchen, giebt klein gehackten Schinken und ſaure Sahne darunter und mengt dieſes mit den Nudeln durcheinander, füttert Wandeln mit Butterteig aus, giebt in jede von den Nudeln etwas hinein, bedeckt ſie mit einem Teigdeckel, beſtreicht ſie mit Eierklar und läßt ſie lichtbraun ausbacken.

28. Farcirte Krebs-Schnitte.

Wenn man einige Kalbsſchnitzel rein ausgehäutet hat, ſo nehme man ein ausgelöſ'tes Kalbsbrieſel, vier Loth Ochſenmark, zwei in Milch geweichte und dann ausgedrückte

Digitized by Google

Semmeln, von dreißig Krebsen die ausgelös'ten Scheren und Schwänzchen, hacke alles fein untereinander, treibe in einem Asche ein Viertelpfund Krebsbutter pflaumig ab, schlage drei Dotter darein, gebe hierauf das Gehackte, dann Muskatblüthe und Salz dazu, treibe das Ganze eine halbe Stunde lang gut ab, forme aus dieser Farce Schnitzeln, lege diese in eine mit Krebsbutter ausgeschmierte Casserole und backe dieselben schön gelb.

29. Mayonnaise.

Man stellt zwei Tassen zerlassenes Aspic, eine kleine Kaffeetasse frisches Provencer-Oel, eine Messerspitze voll gestoßenen schwarzen Pfeffer, den Saft von einer Citrone und einen Eßlöffel voll weißen Essig in ein messingenes reines Gefäß auf Eis und schlage dort diese Mischung mit einer Schneeruthe so lange, bis alles zu einer dicklichen, glänzenden Masse wird, die man dann sowohl zu kalten Fleischspeisen als auch zu Fischen verwenden kann; man bereitet z. B., bevor man die Mayonnaise macht, junge Poulards, Kapaunen, Rebhühner, dressirt und kocht sie, läßt sie dann auskühlen, schneidet sie schön, legt sie zierlich auf eine Schüssel und überzieht sie ganz mit der Mayonnaise; jedoch muß dies, noch ehe die Mayonnaise fest wird, geschehen; am besten ist es wenn sie die Consistenz eines leichten Beschamels hat; dann wird sie mit einem breiten Messer, das man in kaltes Wasser taucht, über die Poulards gestrichen; dann aber wird von kaltem und auf Eis gut gestakten Aspic so viel klein gehackt, daß man eine zwei Finger breite Garnirung davon ordnet, welche die Mayonnaise einschließt. Die zweite Einfassung wird von kleinen Gurken gemacht, welche, in ganz dünne Scheiben geschnitten, so um den Rand der Schüssel gelegt werden, daß sie die Aspic einschließen.

Vorgerichte an Fasttagen.

1. Carbonnaden von Fischen.

Ein Pfund Hecht oder Weißfische wird so viel als

Digitized by Google

möglich von Gräten ausgelöst, das Fleisch davon mit Zwiebeln, grüner Petersilie und einer in Milch gewichten, abgeschälten und ausgedrückten Semmel fein zusammengehackt und im Mörser gestoßen. Ist diese Farce gleichförmig, so formt man daraus Carbonnadenstücke, die wie Kälberne zubereitet werden, giebt auch, um der Täuschung willen, Beinchen hinein, die Carbonnaden taucht man dann in zerlassene Butter, bestreut sie dicht mit Semmelkrumen und bratet sie auf dem Roste oder einer Amulettpfanne.

2. Kalte Fische mit Mayonnaise.

Man wählt hierzu das Mittelstück eines rein abgeschuppten, geputzten, ausgeweideten und gesalzenen Hechtes, welches man dann halb in Wasser, halb in Essig mit etwas ganzer Zwiebel, Möhrenstückchen, einigem Pfeffer und Neugewürz vermischt absiedet, auskühlen läßt und in fingerdicke Stücke zertheilt. Diese Stückchen werden nun in einer runden mehr platten Schüssel gleich hoch aufgeschichtet und mit der Mayonnaise glatt überzogen, daß man vom Fisch nichts zu sehen bekommt. Das Aspic gießt man in eine breite Casserole; ist sie dort hinlänglich gestakt, so wird dieselbe, gleich andern Sulzen, ausgestürzt, davon mit einem warm gemachten Messer in der Länge eines kleinen Fingers schöne Dreiecke geschnitten und der Rand der Schüssel damit belegt, so zwar, daß die breitere Seite des Dreiecks an die Mayonnaise sich anlehnt und die Spitze gegen außen am Rande der Schüssel zu liegen kommt. Dem Gerichte verleiht es ein sehr zierliches Aussehen, wenn oben in der Mayonnaise ein Stern von Aspic ausgestochen gelegt wird.

3. Kartoffeln mit Sardellen.

Halb gekochte Erdäpfel werden in Scheibchen geschnitten, gesalzen und mit zerlassener Butter übergossen. Hierauf bestreiche man eine Casserole mit Rindsschmalz, belege deren Boden mit Kartoffelscheibchen, hacke einige Sardellen

Digitized by Google

recht fein, bräune etwas Butter mit Petersilienkraut und geschnittener Zwiebel leicht ab, rühre die gehackten Sardellen mit etwas saurer Sahne darunter, lege von dieser Farce eine Lage auf die Kartoffeln und so fort, bis Erdäpfel und Hachis gar sind; oben muß eine Lage von Kartoffeln kommen, die man außerdem noch mit Sahne begießt. Die gefüllte Casserole decke man zu, gebe oben Gluth auf und lasse die Erdäpfel langsam schmoren.

4. Eier mit Sardellen.

In zwei Eßlöffel voll Sahne quirlt man fünf bis sechs Eier gut ab und gießt sie hierauf in eine flachere Pfanne, in der ein Stück Butter ausgelassen wurde. Wenn diese Eierspeise, die schnell zu machen ist, etwas fest zu werden beginnt, so streut man fein gehackte Sardellen und Schnittlauch darauf.

5. Gefüllte Eier.

Zwölf hart gesottene und ihrer Schale beraubte Eier werden der Länge nach entzwei geschnitten, worauf man die Dotter herausnimmt. Nun rühre man vier Loth frische Butter, alle gesottenen Dotter und eine in Milch geweichte und ausgedrückte Semmel fein ab, menge drei rohe Eidotter, grüne Petersilie, Salz, Muskatblüthe und die Scheren und Schwänzchen von zwölf gesottenen Krebsen hinzu und fülle mit obiger Farce die leeren Eierhälften. Hierauf wird eine flache Schüssel mit Krebsbutter bestrichen und ein halbes Nößel Sahne hineingegossen; wenn dieses gethan ist, so lege man die gefüllten Eierhälften hinein, gebe auf jede ein Stückchen Krebsbutter und stelle die Schüssel in die Bratröhre, um dort die Speise bräunlich zu backen.

6. Ragout von Eiern.

Einige Eier, etwa 10—12, werden hart gesotten, abgeschält, die Dotter ausgenommen und das Weiße in längliche

Digitized by Google

Stücke geschnitten; alles dieses wird gesalzen, mit grüner Petersilie vermengt, gepfeffert und sammt den Dottern auf eine flache Schüssel geordnet. Nun macht man in einer Casserole mit zwei Schoppen Erbsenbrühe, vier Loth Butter, einer Sellerie- und Petersilienwurzel, einer Mohrrübe und etwas Semmelmehl eine Sauce, kocht diese so lange bis die Wurzeln sich durchtreiben lassen und seiht sodann die Sauce über die Eier.

7. Verlorene Eier.

Wasser, das man in einer flachen Pfanne zum Sieden gebracht, wird mit Salz und Essig vermischt, daß es davon einen säuerlichen Geschmack erhalte. Nun schlage man mit besonderer Vorsicht ganze Eier hinein, so zwar, daß sich das Eierklar etwas ausbreite, das Dotter aber in der Mitte davon umfaßt bleibe und nicht ausrinne. Sobald die Eier fest zu werden beginnen, lege man sie einstweilen auf einen Teller in warmes Wasser und mache eine Buttersauce dazu; ist diese fertig, so nehme man die Eier in eine leere Schüssel und gebe die warme Sauce darüber.

8. Eier mit Senf.

Ein Nößel saure Sahne wird mit drei Eiern, Salz, fein gehacktem Schnittlauch und einer Viertelhalben Senf wohl untereinander gequirlt. Dann schneide man ein Milchbrödchen in dünne Scheiben und backe diese aus dem Schmalze. Die gebackenen Scheiben lege man in das Gequirlte, bestreiche eine Casserole mit Butter und fülle dieselbe abwechselnd mit den angequollenen Semmelscheiben und mit gleichfalls in dünne Blättchen geschnittenen hart gekochten Eiern. Die zurückgebliebene Flüssigkeit schütte man auf die Oberfläche und backe diese pikante Eierspeise gelbbräunlich in einer Ofenröhre.

9. Eier mit Spargel.

Zehn geschlagene Eier, vier Löffel voll Sahne, drei Löf-

Digitized by Google

fel voll Waſſer und etwas Salz, werden in einem Töpfchen tüchtig abgequirlt. Unterdeſſen zerläßt man vier Loth Butter in einer Caſſerole, ſchüttet die gequirlten Eier hinein, legt eine Handvoll abgekochte Spargelköpfe dazu, hebt mit einer Nudelſchaufel öfters die Eier in die Höhe, daß ſich daraus ein Berg bilde, läßt dann das Ganze feſt werden und trägt es ſo auf.

10. Eier auf franzöſiſche Art.

Hart gekochte und rein geſchälte Eier werden ſo gefüllt wie dies Nr. 5. angegeben worden. Sind ſie gefüllt, ſo binde man immer zwei Hälften zuſammen, tauche ſie in abgeſchlagene Eier, dann in Semmelkrumen ein und backe ſie in heiß gemachter Butter. Jetzt bereite man irgend eine Sauce, z. B. eine Schwammſauce, und lege die gebackenen Eier, nachdem dieſe wieder aufgebunden worden ſind, hinein, laſſe ſie einmal aufkochen und ſervire ſie dann zur Tafel.

11. Eier mit Schwämmen.

Zehn Eier quirlt man mit etwas Salz tüchtig ab, gießt davon die Hälfte in eine Amulettpfanne, worin ein Stück Butter heiß gemacht worden, bäckt hieraus auf einer Seite ein Amulett, ſchmiert eine Schüſſel mit Butter aus und legt das Amulett mit der gebackenen Seite darauf. Nun macht man ein Hachis von Hecht- oder Karpfenfleiſch oder aus ſonſt einem Fiſch der feſtes Fleiſch hat, wie auch von Champignons, läßt es mit grüner Peterſilie, Muskatblüthe und Salz auf Butter dünſten, beſtreicht das Amulett fingerdick damit, bäckt das zweite Amulett wieder auf einer Seite, legt es mit der ungebackenen Seite darüber, mit der gebackenen nach oben, beſtreicht es mit Butter, läßt dann das Ganze noch etwas in der Ofenröhre ſchmoren und ſervirt die Eierſpeiſe.

Digitized by Google

12. Amulette.

Wenn man 8 bis 10 Eier mit einem Kochlöffel voll Mehl und einem halben Nößel Wein gut abgequirlt hat, ſo läßt man ein Stück Butter in der Pfanne heiß werden, ſchüttet das Gequirlte hinein und legt daſſelbe, wenn es unten gebacken und eine ſchöne gelbe Farbe erhalten hat, auf eine Schüſſel heraus. Jetzt wird abermals ein Stück Butter zerlaſſen und darin die Amulette, bis ſie eine gelblichbraune Farbe erhalten, gebacken.

13. Eingeſottenes in Amuletten.

Die Amuletten werden, wie es Nr. 13. angezeigt iſt, bereitet und gebacken. Nun nimmt man irgend ein Eingeſottenes, beſtreicht damit die Amulette meſſerrückendick, rollt ſie zuſammen und ſervirt ſie.

14. Eier mit Heringen auf holländiſche Art.

Einige hart geſottene und geſchälte Eier ſchneidet man der Länge nach durch und legt ſie auf die Schüſſel. Dann bäckt man mit Karpfenmilch im Schmalze einen gut ausgewäſſerten Hering, den man in kleinere Stückchen getheilt hat. In die Schüſſel zu den Eiern werden nun die gebackenen Heringe, die Karpfenmilch, kleine Butterſtückchen, grüne Peterſilie und ſaure Sahne gegeben, die Schüſſel dann zugedeckt, oben und unten Gluth aufgelegt und ſo gebacken, wobei die Sahne ſich etwas verkochen muß.

Rindfleiſch und deſſen verſchiedene Zubereitungen.

1. Rindfleiſch auf italiäniſche Art.

Ein Stück Rindfleiſch wird ſtark geklopft, gut geſalzen und dann in eine Caſſerole gegeben, dort mit etwas ge-

Digitized by Google

ſchnittenem Speck und Knoblauch, wie auch mit Gewürznelken, Muskatblüthe, Rosmarin und Ingwer beſtreut und mit einem halben Nößel Wein, ebenſo viel Eſſig und Suppe begoſſen. Die Caſſerole deckt man nun zu und verſchmiert die Ränder derſelben gut mit Teig, damit kein Dunſt herauskomme, ſtellt rund herum Gluth an und läßt das Fleiſch langſam ſchmoren, wobei es zuweilen geſchüttelt wird. Iſt die Sauce beinahe eingekocht, ſo wird der Deckel abgenommen, das Fleiſch auf eine paſſende Platte gerichtet und mit der übrig gebliebenen Sauce begoſſen.

2. Schwediſches Rindfleiſch.

Ein Stück Rindfleiſch vom Bruſtkern wird mit Möhrenſtücken, Peterſilie, Sellerie, etwas Zwiebel in einer Caſſerole mit Waſſer und Salz gekocht, und zwar ſo lange bis ſich ungefähr die Hälfte der Fleiſchbrühe verkocht hat. Nun nimmt man das Fleiſch heraus, beſtreicht es mit Butter, giebt klein gehackte grüne Peterſilie und Semmelkrumen darauf und begießt es mit Sahne, worauf das Fleiſch nochmals etwas geſchmort wird. Beim Anrichten ſeiht man die Sauce darüber.

3. Franzöſiſches Rindfleiſch (Boeuf à la mode).

Das Rindfleiſch, vornehmlich das ſogenannte Schalſtück, wird recht mürbe geklopft und mit dick geſchnittenen Speckſtreifen, welche man in geſtoßenem Pfeffer und Nelken umgewälzt hat, geſpickt. Nun giebt man Mohrrüben, Zwiebeln, Peterſilie, in Blätter geſchnitten, in eine mit Speckblättern ausgelegte Caſſerole, das Fleiſch dazu und Lorbeerblätter darauf und ſtellt das Geſchirr auf eine gute Gluth. Fängt das Fleiſch an etwas braun zu werden, ſo wird es auf die andere Seite gekehrt, mit geſtoßenem Pfeffer, Nelken, Neugewürz gewürzt, ein Nößel Wein dazu gegoſſen, die Caſſerole zugedeckt, der Deckel mit Brodſchmolle ver-

Digitized by Google

klebt und das Fleisch vier Stunden lang auf schwacher Gluth geschmort.

4. Beefsteaks auf englische Manier.

Von einem Lungenbraten wird das Fleisch in handgroße dünne Scheibchen geschnitten, bis zum Weichwerden geklopft und an den Ecken rund zugeschnitten, dann taucht man es in zerlassene frische Butter und bestreut es mit Pfeffer und Salz. Das so zugerichtete Fleisch wird nun auf einem Drathroste bei gutem Kohlenfeuer rasch gebraten, wobei es vorsichtig umgewendet wird, damit es sich auf beiden Seiten gehörig ausbrate und ja nicht verbrenne. Die fertigen Beefsteaks bestreut man mit grüner Petersilie, begießt sie mit frischer, heiß gemachter Butter und garnirt sie mit gerösteten Kartoffeln.

5. Rollfleisch.

Vom Lendenstücke werden fingerdicke Streifen, von der Größe einer Handfläche, geschnitten, recht mürbe geklopft, mit Pfeffer und Salz bestreut, auf jeden Fleischschnitt ein Blatt Speck gelegt, zusammengerollt und mit Bindfaden umwunden. Diese Fleischrolladen giebt man nun in eine Casserole, stellt sie mit etwas Wasser zum Feuer, thut Zwiebeln, Lorbeerblätter, Gewürznelken, Pfeffer und etwas Salz daran und läßt es fest zugedeckt langsam schmoren. Dann bräunt man etwas Mehl, giebt es zur Sauce, hebt die Fleischrollen aus dem Geschirr, nimmt die Fäden weg, thut das Fleisch in eine platte Schüssel und seiht die Sauce darüber.

6. Rindfleisch mit Wein.

Ein Lendenbraten wird erst geklopft, dann mit Salz, Pfeffer, Ingwer und Neugewürz gut eingerieben, und auf 36 Stunden, mit Lorbeerblättern bedeckt, in weißen Wein gelegt, wobei man das Fleisch alle 6 Stunden fleißig um-

Digitized by Google

wendet. Nachdem die Weinbeize gehörig eingedrungen, wird das Fleisch sammt dem Wein in einer Casserole zum Feuer gestellt und weich geschmort. Die etwas eingekochte Sauce wird dann durch ein Sieb getrieben, etwas Mehl daran gegeben und mit einigen Citronenscheiben gesäuert, worin das Fleisch nochmals aufgekocht werden muß.

7. Geschmortes Rindfleisch.

Ein Rippen- oder Schalstück wird weich gekocht und mit gutem Rindsschmalz in eine Casserole gegeben. Zu dem zerlassenen Fette giebt man dann Zwiebeln, Mohrrüben, Sellerie und Pastinaken, alles in Scheibchen gespalten, und schmort das Wurzelwerk darin bräunlich. Ehe man diese Speise servirt, wird das Fleisch in die Casserole gegeben und darin mit hinzugegossener Kraftbrühe etwa eine Stunde langsam geschmort. Beim Serviren wird der Braten in die Mitte der Schüssel gestellt, mit dem Wurzelwerke garnirt und mit der wenigen Sauce überschüttet.

8. Rindfleisch mit einer Kartoffelkruste.

Ein früher in Wasser und Salz weich gekochtes Stück Rindfleisch gibt man in eine Casserole, deren Boden mit Speckblättern, Mohrrüben und Zwiebelscheibchen belegt wurde, und schmort es da, wobei dasselbe, damit das Fleisch an allen Seiten gleich braun werde, öfters gewendet werden muß; auch wird daran etwas Mehl gestäubt und darauf gute Fleischbrühe und rother Wein aufgegossen. Hat die Sauce gekocht, so seiht man sie durch; kleine Kugeln von Kohlrabi und gelben Rüben, ausgehölscht, werden gleichfalls mit der Sauce bräunlich gedünstet. Während das Fleisch dünstet, kocht man einige Kartoffeln, schält und reibt sie, rührt das Geriebene mit klein geschnittener grüner Petersilie, Salz, zwei Eiern, zwei Dottern und einem Stück Butter gut ab, überzieht damit den obern Theil des Fleisches fingerdick und stellt es in eine heiße Ofenröhre, damit die Kartoffelrinde braun werde. Beim Anrichten

Digitized by Google

kommt die Sauce auf den Boden der Schüssel, das Fleisch aber in die Mitte; die Ränder garnirt man mit dem geschmorten Kohlrabi und Mohrrüben.

9. Ungarischer Lungenbraten.

Der Lungenbraten wird gut abgehäutet und nach der Quere zu in kleine messerrücken-dicke Schnitte geschnitten; dann reibt man von einigen Semmeln die Rinde ab, macht davon gleichfalls nach der Breite ganz dünne Scheiben, nimmt frisch geräucherten Speck, schneidet davon so viele feine Streifen als Fleisch und Semmelscheiben vorräthig sind, bestreut die Fleischschnittchen mit Salz und steckt sie abwechselnd mit dem Speck und den Semmelscheiben an zwei dünne Bratspieße, drückt sie zusammen, bringt sie, so viel es sich thun läßt, in die Form eines Lungenbratens, bindet sie an einen größern Bratspieß und bratet diese Masse etwa zwei Stunden recht langsam, wobei man den Braten mit Butter, Essig und letztlich mit saurer Sahne betröpfelt. Vor dem Anrichten werden diese Schnittchen mit geriebenem Parmesankäse bestreut und damit nochmals beim starken Feuer etwas überbraten, damit sich eine Kruste ansetzen kann.

10. Portugiesischer Rindsbraten.

Ein Stück von der Schweifschale wird ein paar Tage an einem kühlen Orte aufgehangen; dann nimmt man es herab, spickt es recht dicht mit Speck, salzt und würzt es mit Pfeffer, giebt etwas Mehl daran, begießt das Fleisch mit Butter und bratet es auf beiden Seiten braun. Hierauf setzt man das Fleisch mit Essig, Wasser, Zwiebeln, Kapern und Limonienschalen in eine Casserole und kocht es mürbe, wobei die Sauce kurz einkochen muß.

11. Lendenbraten auf Wildpretart bereitet.

Von einem schönen Lungen- oder Lendenbraten wird die Haut weggenommen, das Fleisch gespickt, gesalzen und

Digitized by Google

gewürzt und in einer Bratpfanne mit etwas Essig, Pfeffer, Lorbeerblättern und Wachholderbeeren auf beiden Seiten gut gebraten. Sieht man, daß das Fleisch weich geworden ist, so begießt man es mit saurer Sahne, läßt es damit noch etwas dünsten und giebt es zur Tafel, wobei jedoch die Sauce durchgeseiht und über den Braten gegossen werden muß.

12. Gekochtes Rindfleisch.

Man setzt ein Stück Rindfleisch mit Salz und Wasser in einem Topf zum Feuer; fängt es an zu sieden, so nimmt man den Schaum davon ab und giebt Petersilie, Möhren, einige Erbsen, Kartoffeln und eine Zwiebel hinein; man koche es dann noch eine Weile, doch nicht zu lange, da es sonst nicht so schmackhaft und saftig bleibt.

13. Mostbraten.

Frischer, nicht zu magerer Speck wird in dünne Blätter geschnitten, in eine Casserole gethan und mit scheibenförmig geschnittener Petersilie, Möhren und Zwiebel, Ingwer und Gewürznelken gedünstet. Sodann thut man einen derb geklopften und abgehärteten Lungenbraten dazu, schüttet außerdem guten Weinmost und etwas Essig darauf, aber nur so viel, daß das Fleisch nicht ganz davon bedeckt werde, wonach die Casserole zugedeckt und so lange im Zustande der Dünstung erhalten werden muß, bis die Sauce etwas dicklich zu werden beginnt.

14. Rostbraten auf ganz gewöhnliche Art.

Die hierzu nöthigen Fleischschnitte werden, ehe man sie zusetzt, recht gut geklopft, gesalzen und in einer Casserole, in der etwas Schmalz heiß wurde, geschmort. Sodann gebe man von allem Gewürz, besonders aber ein Stück ganze Muskatblüthe hinein; wenn das Fleisch hinlänglich geschmort ist, so seiht man die Sauce ab, giebt

Digitized by Google

den Roſtbraten abermals in die Caſſerole und läßt ſelbigen beim gelinden Feuer röſten; dann beſtreue man den ausgehobenen Roſtbraten auf einer Schüſſel mit Semmelkrumen, die man früher in etwas Butter gebräunt hat, gebe auch ſehr wenigen klein gehackten Knoblauch dazu.

15. Wiener Roſtbraten.

Von den Rippen ſchneidet man ſo viel Schnitzeln, als man benöthigt, ab, klopft ſie gut, ſalzt und pfeffert ſie und giebt ſie dann auf den Roſt, betropft ſie mit heißem Schmalz und läßt die Schnitzeln auf beiden Seiten auf ſtarker Kohlengluth braten.

16. Roſtbraten mit Farce.

Von dem aus einem Schlegel genommenen Fleiſche wird alles fette abgeſchnitten und die Schnitte mit dem Hackemeſſer klein gehackt. Iſt dieſes geſchehen, ſo hackt man drei Sardellen, Citronenſchalen, Kapern und etwas Zwiebel zuſammen, giebt Salz, Pfeffer, Semmelbröſeln und hinlängliche Sahne darunter und ſtreicht dieſe Fülle auf die Roſtbraten, welche zuſammengerollt in einer mit Speck und Zwiebeln belegten Caſſerole gebraten werden. Die ſich in der Pfanne bildende Sauce wird ſpäter mit Suppe verdünnt und mit Mehl beſtäubt auf die Roſtbraten geſchüttet.

17. Sraſi (polniſcher Roſtbraten).

Wenn man aus einem Lungenbraten ſchöne Schnitte geſchnitten hat, ſo klopfe man ſie mit dem Hackemeſſer weich, ſalze und würze ſie mit Pfeffer und rühre in einem Aſch ein Stück Butter mit Semmelbröſeln, fein gehäckelter Zwiebel und dem nöthigen Gewürze ab. Dieſe Farce wird nun auf die Roſtbraten meſſerrückendick aufgetragen und die Schnitte werden zuſammengerollt. Darnach läßt man fein geſchnittenen Speck mit Zwiebeln in einer Pfanne heiß werden, giebt die Roſtbraten hinein und ſchmort ſelbige lang-

Digitized by Google

ſam, wobei man nur ſtets etwas Suppe nachzugießen hat, bis das Fleiſch mürbe wird. Die Sauce läßt man etwas dick einkochen, ſtäubt etwas Mehl daran und richtet ſie mit den Roſtbraten an.

18. Ungariſches Gulyás-hús.

Hierzu wird das Fleiſch vom Schlegel, Rippen oder bloß vom Lungenbraten genommen und klein gewürfelt geſchnitten. Inzwiſchen läßt man in einer Caſſerole geſchnittenen Speck zergehen und eine gehackte Zwiebel darin bräunlich werden; nun giebt man das Fleiſch nebſt zwei Halben Waſſer, Salz und Kümmel, den man auch in ein Stückchen Leinwand binden kann, in die Pfanne, läßt alles ein paar Stunden kochen und würzt die Brühe mit Paprika (türkiſchem Pfeffer). Dieſe Speiſe wird mit abgekochten oder auch geröſteten Kartoffeln ſervirt.

Saucen zum Rindfleiſch.

1. Aepfel-Sauce.

Drei ſäuerliche, geſchälte und in Scheiben geſchnittene Aepfel werden mit etwas Butter weich geſchmort und daran etwas Mehl geſtäubt; wenn die Aepfel etwas anlaufen, ſo giebt man einen Löffel voll Suppe dazu, wie auch von einer halben Citrone die dünn geſchnittenen Scheiben, etwas Citronenſaft und zuckert die Sauce zur gehörigen Süße; endlich mengt man noch etwas Sahne darunter und kocht die Sauce nochmals auf.

2. Dill-Sauce.

Kleingehackter Dill (Kapper) kommt in ein Töpfchen, in welches gute Rindsſuppe und etwas Weineſſig gegoſſen

Digitized by Google

wird. Man lasse das Gesammte aufkochen, setze unterdessen in ein anderes Töpfchen ein Stückchen Butter, einen Kochlöffel voll Mehl, ein Eidotter und saure Sahne, quirle alles gut ab, gieße den kochenden Dill hinein, quirle nochmals alles gut ab, lasse es etwas aufsieden und gebe es in einer Saucèire zum gekochten Rindfleisch.

3. Champignon-Sauce.

Man schmort einige gereinigte und geschabte Champignons, wovon das Innere ausgehöhlt worden, mit klein gehackter grüner Petersile in Butter; dann wird einiges Mehl daran gestäubt, einige Löffel voll Suppe zugegossen und etwas Sahne beigemischt, wonach man die Sauce nochmals etwas aufwallen läßt.

4. Gurken-Sauce.

Es wird aus vier Loth Butter und einem Löffel voll Mehl eine Einbrenn gemacht, dieser zwei klein geschnittene eingemachte saure Gurken beigefügt und etwas Rindssuppe dazu gegossen; später giebt man Salz, eine Messerspitze voll Pfeffer, ein paar Löffel voll Sahne, von einer halben Citrone den Saft oder auch anstatt dessen etwas Weinessig zu der Sauce und läßt sie noch etwas aufkochen.

5. Italiänische Sauce.

Von drei hart gekochten Eiern wird das Weiße klein, drei frische Sardellen aber und ein ausgewässerter Hering würfelig geschnitten; die zurückgebliebenen Eidotter rührt man mit echtem Provencer-Oele gut ab, giebt geschnittenen Schnittlauch sammt den Sardellen und dem Eiweiß hinein, verdünnt es mit gutem Weinessig und mischt alles gut unter einander.

6. Kapern-Sauce.

Man macht eine Einbrenn und läßt darin eine fein

Digitized by Google

geschnittene Zwiebel gelb anlaufen, füllt dann die Einbrenn mit Suppe auf, giebt zwei Löffel voll grob geschnittene Kapern nebst Citronensaft, Citronenschalen und drei Löffel voll Sahne dazu, läßt das Ganze nochmals aufkochen und giebt es zum gewöhnlichen Rindfleisch.

7. Kartoffel-Sauce.

Es wird etwas Mehl mit Butter gebräunt, hierzu würfelig geschnittene Kartoffeln sammt klein geschnittenem Petersilienkraut gethan, gut vermengt, mit Fleischsuppe aufgelassen und mit zwei Löffeln voll Sahne gemischt.

8. Meerrettig mit Essig.

Der geriebene Meerrettig wird mit etwas Fleischbrühe übergossen, die Suppe dann abgeseiht und an deren Statt mit Essig, Tafelöl und etwas Zucker vermischt.

9. Meerrettig-Sauce mit Semmeln.

Der geriebene Meerrettig wird mit Semmelkrumen vermischt und in kochende Fleischsuppe eingerührt, wozu man nach Belieben auch Zucker und Butter geben kann. Die so bereitete Sauce läßt man nochmals sehr wenig aufkochen.

10. Morchel-Sauce.

Sechs Stück ausgewaschene Maurachen werden mit vier Chalotten fein gehackt, mit Butter und Mehl braun geschmort, mit Suppe aufgelassen, mit Citronenschalen, Salz und Muskatblüthe gewürzt und zur gehörigen Dicke verkocht.

11. Paradiesäpfel-Sauce.

Einige schöne Paradiesäpfel werden gereinigt, mit Rindssuppe und Chalotten weich gekocht und durch ein Haarsieb

Digitized by Google

getrieben. Nun macht man eine Einbrenn von Butter und Mehl, giebt die Paradiesäpfel nebst Zucker und Sahne hinzu, stellt das Ganze auf Kohlengluth und läßt es etwas versieden.

12. Petersilien-Sauce.

Man legt ein Stückchen Butter in die Casserole, bräunt etwas Mehl darin, giebt gereinigtes und mit dem Wiegemesser fein geschnittenes Petersilienkraut hinein, läßt es damit dünsten, schüttet gute Fleischbrühe daran, salzt es und kocht es dann noch bis zur erforderlichen Consistenz.

13. Sardellen-Sauce.

Drei Sardellen werden, wenn man selbige von den Schuppen und Gräten gereinigt hat, mit einem Messer klein gehackt, dann Mehl mit etwas Butter gebräunt und die gehackten Sardellen, denen man klein geschnittene grüne Petersilie beimischt, in die Einbrenn gegeben, wo die Sardellen etwas schmoren müssen. Ist dieses erfolgt, so mischt man einige Löffel voll Fleischbrühe darunter und läßt das Ganze bis zum Anrichten langsam kochen.

14. Sauerampfer-Sauce.

Man macht von Butter und Mehl eine gelbe Einbrenn, schmort darin zwei Hände voll gehackten und rein gewaschenen Sauerampfer, läßt die Einbrenn mit guter Fleischsuppe auf, giebt ein halbes Nößel saure Sahne dazu, salzt die Sauce, giebt ein wenig Muskatblüthe hinein und kocht sie noch etwas auf.

15. Sellerie-Sauce.

Ein paar Scheiben Sellerie werden kleinwürfelig geschnitten und in eine kleine Casserole, wo man Butter mit etwas Mehl braun geröstet hat, gethan; hierzu giebt man

Digitized by Google

dann eine Tasse gute Rindssuppe und läßt die Sauce noch etwas kochen.

16. Schwamm=Sauce.

Diese wird auf die nämliche Art wie die Champignon= oder Morchelsauce bereitet.

17. Senf=Sauce.

Drei abgehäutete und von den Gräten gereinigte Sardellen werden mit etwas Zwiebel, grüner Petersilie und vier hart gekochten Eiern recht klein geschnitten und mit Zucker, starkem Senf und weißem Weinessig zu einer Sauce angemacht.

18. Schnittlauch=Sauce.

Einige hart gekochte Eier werden mit fein gehacktem Schnittlauch und Himbeeressig gut abgerieben und dann gezuckert in einer Saucière servirt.

19. Citronen=Sauce.

Man bereitet eine Einbrenn aus Butter und feinen Semmelbröseln, wozu man eine fein gehäckelte Zwiebel hineingiebt und sie gelb röstet. Die Einbrenn wird dann mit Brühe aufgefüllt, länglich geschnittene Citronenscheiben, der Saft einer Limonie und zwei Löffel voll saurer Milchrahm dazu gethan und die fertige Sauce aufgekocht.

20. Zwiebel=Sauce.

Klein geschnittene Zwiebeln schmort man in Butter weich, röstet etwas Mehl daran, läßt die Einbrenn mit Suppe und Essig auf, salzt und pfeffert die Sauce, die vor dem Anrichten noch von dem etwa anhängenden Fette befreit wird.

Digitized by Google

Verschiedene Gattungen Gemüse.

1. Artischocken.

Die von den Stielen abgerissenen Artischocken muß man unten am Stengel abschneiden, die kurzen harten Blätter, wie auch das Spitzige oben und an den unteren Blättern das Scharfe gut abputzen und aufweichen; sodann lasse man selbige in Salzwasser weich kochen, überspüle sie mit kaltem Wasser, richte sie auf eine Schüssel an, überschütte sie mit einer Buttersauce, welche auf folgende Art bereitet wird: Acht Loth Butter wird mit einem Löffel voll Mehl in einem Asch gut abgearbeitet, dann in einer Casserole auf die Gluth gesetzt und mit Rindssuppe aufgelassen; man rührt dann die Sauce so lange um bis sie etwas dicklich zu werden beginnt, auch giebt man Salz, Muskatblüthe und nach Belieben auch Safran hinzu.

2. Faschirte Artischocken.

Die Artischocken werden, wie bei Nr. 1. angegeben ist, zubereitet und von den größeren Stücken das fleischige Mittelstück ausgehöhlt, dann mit Citronensaft eingerieben und in Salzwasser mit etwas Butter weich gesotten. Man läßt sie dann noch etwas auskühlen, erweitert die gemachten Höhlungen und füllt sie mit einer Farce, die man aus blätterig geschnittenen Champignons, Zwiebeln, gehacktem Schinken, Kalbfleisch, in Milch geweichten Semmeln, Butter und Eiern bereitet hat. Auf die so farcirte Artischocke wird als Deckel eine andere passende gesetzt, in Mehl gewälzt, in geschlagene Eidotter getaucht und mit Semmelbröseln bestreut; die so zubereiteten Artischocken bäckt man dann aus heißem Schmalze und verziert sie vor dem Anrichten mit grüner Petersilie. Auch kann man gefüllte Artischocken, ohne sie mit Mehl und Eidottern zu paniren, nur in einer Fleischbrühe mit etwas Butter dünsten.

3. Artischocken mit Zuckererbsen.

Man verfahre mit den geputzten Artischocken wie bei Nr. 1. zu

Digitized by Google

sehen ist, gebe dann zu selbigen in die Casserole junge Erbsen nnd lasse Beides, ehe die Speise zur Tafel gebracht wird, etwas aufkochen.

4. Zuckerschoten.

Rein von Fasern geputzte und gebrochene Zuckerschoten werden in einer Casserole mit etwas Wasser, Butter und Zucker weich geschmort. Während die Schoten langsam schmoren, röstet man mit Butter Semmelbröseln, Muskatblüthe und grüne Petersilie, läßt diese Einbrenn mit den Schoten aufmischen und zusammen kochen. Diese Speise garnirt man entweder mit Saucischen oder gebackenen Hühnchen.

5. Grüne Erbsen mit gelben Rüben (Möhren).

Geschabte und ausgewässerte gelbe Rüben werden in längliche Stückchen oder auch Scheibchen geschnitten und mit ausgelös'ten grünen Erbsen, etwas Fleischbrühe und grüner Petersilie weich gekocht. Alsdann macht man eine Einbrenn aus Butter, Semmelbröseln, etwas Muskatblüthe und Salz, läßt sie dann mit den Möhren und Erbsen vermischen und zusammen eine Weile kochen.

6. Blumenkohl (Carfiol) mit Buttersauce.

Vom Carfiol klaubt man die grünen Blätter ab, häutelt die Stengel davon, zerschneidet größere Rosen in mehrere Theile, wäscht sie in kaltem Wasser behutsam und kocht sie in Salzwasser weich. Ist der Blumenkohl gar geworden, so seiht man davon das Wasser ab, salzt ihn und richtet ihn zierlich auf eine Schüssel an, daß er gleichsam einer Rose ähnlich sieht. Nun macht man ein Stückchen Butter heiß, rührt Semmelkrumen, Fleischsuppe und Muskatblüthe hinein, schüttet dieses heiß über den Blumenkohl, stellt die Schüssel auf Kohlen und läßt ihn dort noch eine Weile schmoren.

Digitized by Google

7. Blumenkohl mit Butter.

Der Carfiol wird auf ſchon angedeutete Art bereitet und weich gekocht. Hat man ſelbigen abgeſeiht, ſo richtet man ihn auf eine früher gut gewärmte Platte an und begießt ihn dann mit ausgelaſſener, ſiedendheißer Butter, worauf oben Semmelbröſeln geſtreut werden.

8. Grüner und weißer Blumenkohl.

Der gereinigte Carfiol von beiden Farben wird zuſammen im Salzwaſſer weich geſotten, doch müſſen die Roſen hierbei nicht zerfallen. Nun wird auf eine Schüſſel der grüne Carfiol in die Mitte, der weiße rings herum am Rande ſo angerichtet, daß das Ganze einer großen Roſe ähnelt. Den ſo gelegten Blumenkohl übergießt man dann mit brühheißer Butter und garnirt ihn mit Schinken, den man mit einer Gabel unter den Carfiol geſchoben hat. Dies verleiht der Speiſe ein Ausſehen von rother Garnitur.

9. Erbſen auf böhmiſche Art.

Ein Maß dürrer, gelber, rein geklaubter Stockerauer Erbſen werden mit drei Maß kaltem Fluß- oder Regenwaſſer zum Feuer geſetzt, geſalzen und der Topf zugedeckt. Beim Kochen nehme man die oben ſchwebenden Hülſen — Erbſenbälge — ab und gieße, da Erbſen viel Waſſer einſaugen, dann und wann heißes Waſſer nach, ſchüttle auch den Topf einige Mal. Nach 2 Stunden ſind die Erbſen aufgequollen und weich. Nun ſtellt man die Erbſen vom Feuer weg, läßt ſie einige Minuten ruhig ſtehen, worauf ſie auf eine Schüſſel herausgeſtürzt, mit Semmelkrumen überſtreut und mit brühheißer Butter, worin fein geſchnittene Zwiebeln geröſtet worden, übergoſſen werden.

10. Erbſen-Purée.

Dürre Erbſen werden recht weich gekocht, durch ein Sieb getrieben, dann nachmals in eine Caſſerole gethan

Digitized by Google

und dort mit Butter, Salz und Muskatblüthe gut aufgekocht. Beim Anrichten bestreut man dieses Gericht mit gerösteten Semmelbröseln und heißer Butter, worin klein gehackte Zwiebeln geröstet wurden, garnirt es nach Belieben mit Kaiserfleisch, Bratwürsten oder Carbonnaden.

11. Grüne Fisolen.

Wenn man die Fisolen von den anhängenden Fäden wohl gereinigt hat, so werden sie länglich geschnitten, mit heißem Wasser abgebrüht und im Salzwasser weich gesotten. Dann gebe man in eine Casserole ein Stückchen Butter, grüne Petersilie, klein gehackte Zwiebeln oder Knoblauch, mache eine Einbrenn und thue die abgeseihten Fisolen hinein, lasse sie beim oftmaligen Umrühren langsam schmoren, gebe letztlich Mehl daran, schütte eine Tasse Rindssuppe wie auch einige Löffel voll Sahne hinein, rühre nunmehr die Bohnen untereinander und schmore sie nochmals etwas.

12. Weiße Bohnen.

Ein Maß geklaubter Bohnen koche man in Flußwasser und Salz weich, mache dann von Butter und Mehl eine Einbrenn, lasse fein geschnittene Zwiebeln darin rösten, verdünne die Einbrenn mit guter Fleischbrühe und gebe jetzt die weich gekochten Bohnen nebst einigen Löffeln voll Essig hinein. Das Ganze wird vermischt und noch einige Zeit gekocht.

13. Französisches Zugemüse.

Gleiche Theile Sparzel, grüne Fisolen und Zuckerschoten werden klein geschnitten und in einer Casserole, wo man junge Butter und Zucker aufschäumen ließ, weich geschmort. Dann stäubt man etwas Mehl daran, giebt einige Löffel voll Rindssuppe und Sahne wie auch etwas Muskatblüthe und grüne Petersilie dazu und läßt das Gericht lang-

Digitized by Google

sam schmoren. Beim Anrichten wird es mit gebackener Leber, gebackenen Hühnchen oder Coteletts garnirt.

14. Hospot.

Mehrere grüne Gemüsearten, wie gelbe Rüben, Kohl, Scherrüben, Dorsche, werden recht fein geschnitten und jedes für sich mit etwas Butter, Fleischbrühe, woran man Mehl gestäubt hat, gedünstet, wobei aber das grüne Zeug ja nicht zerfallen darf; hernach nimmt man eine Kücheform, füttert deren Boden mit dünnen Speckblättern aus und legt eine Schicht Kohl, eine Schicht dünn geschnittene Pökelzunge, dann geschmorten Kohlrabi, wieder Pökelzunge, dann Möhren und so abwechselnd bis Zunge und Gemüse zu Ende ist. Die gefüllte Form wird auf 20 Minuten in den Dunst gestellt, herausgenommen und auf eine Schüssel, deren Rand man mit Schinkenschnittchen garnirt hat, angerichtet.

15. Möhren auf gewöhnliche Art.

Reinlich geschälte und nudelförmig geschnittene gelbe Rüben kommen in eine Casserole, worin sich zerlassene und bräunlich gewordene Butter mit wenigem Zucker befindet. Hier werden die Möhren eine starke Viertelstunde geschmort, wonach sie mit etwas Mehl bestäubt und wieder 15 Minuten gedünstet werden. Letztlich gebe man Salz hinein, mische etwas Rindssuppe und Zucker der Speise bei und lasse diese nur sachte schmoren. Als Auflage der gelben Rüben gebraucht man Hirnpofesen, Kalbscoteletts ꝛc.

16. Kartoffeln als Gemüse.

Man schält im Salzwasser nicht allzu weich gekochte Kartoffeln, schneidet sie in Scheiben und giebt sie dann nebst klarer Rindssuppe, grüner Petersilie, Majoran, Salz und einem Stück Butter in eine Casserole, wo die Speise nochmals

Digitized by Google

gehörig aufkochen muß. Nach Belieben kann man auch Pfeffer hinzugeben.

17. Kartoffeln mit Butter und Salz.

Gleich große und schöne Kartoffeln werden sorgfältig ausgewählt und so lange gekocht, bis die obersten im Topfe etwas aufspringen. Nun wird das Wasser rein abgeseiht und die noch nicht aufgesprungenen Kartoffeln gelinde mit der flachen Hand geklopft, daß die Haut davon platze. Sodann ordnet man die Erdäpfel auf einer Platte kranzförmig, giebt hierzu einen Teller, worauf ein Kranz frischer Butter geflochten ist und in dessen Mitte etwas Salz mit Schnittlauch vermischt zu sehen ist.

18. Kartoffeln mit Butter und geriebener Semmel.

Rohe Kartoffeln werden abgeschabt und eine Stunde in kaltem Wasser liegen gelassen. Etwa eine halbe Stunde, ehe man sich zu Tische setzt, giebt man die Kartoffeln mit heißem Wasser zum Feuer, salzt und kocht sie geschwind. Sodann röstet man fein gehäckelte Zwiebel in etwas Butter, richtet die Kartoffeln auf einer Schüssel an, bestreut sie mit den gerösteten Semmelkrumen, überbrüht sie mit heißer Butter und giebt das Gericht dampfend zu Tische.

19. Kartoffeln glasirt mit Schinken.

Ein Dutzend rein gemachte Kartoffeln werden in einer Casserole mit zwölf Loth Butter, Schinkenschnitten und einem Nößel Kraftbrühe geschmort, gesalzen und so lange auf der Kohlengluth erhalten, bis die Speise wie glasirt aussieht. Man servirt diese Kartoffeln mit Kaiserfleisch.

20. Kartoffeln mit Butter-Sauce.

Gekochte und rein geschälte Kartoffeln schneidet man in

Digitized by Google

Scheibchen, richtet ſie auf einer platten Schüſſel an und überbrüht ſie mit einer Butterſauce.

21. Kartoffel-Brei.

Man ſchabt rohe Kartoffeln reinlich, wäſcht ſie in kaltem Waſſer, überbrüht ſie dann mit ſiedender Sahne oder Milch und kocht dieſelben darin bis zum Zerfallen, worauf man ſie mit Muskatblüthe pfeffert und mittelmäßig ſalzt. Dann zerrührt man die Kartoffeln, treibt ſie durch ein Sieb, rührt Butter hinein und trägt ſie ſo zur Tafel. Auch pflegt man dieſes Gemüſe mit geröſteten Semmelkrumen und Zwiebeln zu beſtreuen und mit Saucischen zu garniren.

22. Fridatten mit farcirten Kartoffeln.

Vier Eidotter werden mit acht Loth Butter gut abgetrieben, dann reibe man funfzehn Kartoffeln, hacke acht Loth Schinken recht fein, ſchneide Fridatten zu kleinen Fleckchen und rühre alles gut untereinander ab, nachdem man noch den Schnee von vier Dottern darunter gemengt hat. Sodann beſtreiche man eine Form mit Butter, gebe die obige Farce hinein und backe das Gericht in der Ofenröhre lichtbraun.

23. Brauner Kohl mit Kaſtanien.

Man löſ't den Braunkohl vom Stengel, brüht ihn mit ſiedendem Waſſer ab, drückt ihn aus und hackt ihn mit dem Hackemeſſer fein. Dann wird ein Stück Butter heiß gemacht und ein Löffel voll geſtoßener Zucker darin aufgeſchäumt; mit dieſem vereint dünſtet man den braunen Kohl einige Zeit, giebt gelbe Einbrenn, die mit etwas Suppe verdünnt worden, in die Caſſerole, wonach das Ganze noch etwas aufgekocht wird. Letztlich werden geſchälte und geröſtete Kaſtanien, entweder ganz oder geſchnitten, beigegeben.

Digitized by Google

24. Farcirter Kohl.

Einige sorglich geputzte Kohlköpfe werden im Salzwasser so lange gesotten, bis die Blätter weich werden und ihre Steifheit verlieren. Dann überspült man die Kohlköpfe mit kaltem Wasser und läßt sie auf einem Sieb von der Flüssigkeit abtriefen; ist dieses erfolgt, so werden die einzelnen Blätter auseinander gebogen und mit folgender Fasche gefüllt: Man schneidet nämlich Kalbfleisch, einige Stücke Speck, eine in Milch geweichte Semmel und zwei Kohlköpfe fein zusammen, rührt ein Stück Butter ab, schlägt zwei ganze Eier und zwei Dotter dazu, salzt und pfeffert alles gehörig und giebt es zu dem Gehackten. Sind mit der Farce alle Blätter des Kohlkopfs bestrichen, so taucht man ihn in Mehl und giebt nach und nach alle gefüllte Köpfe in eine mit Speckplatten belegte Casserole, bestreut das Gericht mit Neugewürz und Muskatblüthe, schüttet einige Löffel voll Rindssuppe auf den Kohl und läßt ihn weich dünsten. Beim Serviren richtet man die Kohlköpfe auf den Rand der Schüssel an, garnirt diese mit gebackenen Kalbsfüßen und seiht die übrig gebliebene Sauce, die man noch mit einem Eßlöffel voll Mehl bräunlich werden läßt, darüber.

25. Geschmorter Kohl mit Pökelzungen.

Der säuberlich geputzte Kohl wird in zwei oder, wenn die Häupter größer sind, in vier Theile geschnitten, mit heißem Wasser abgebrüht, darin einige Zeit gelassen, sodann aber zum Feuer gesetzt, wo er kochen muß. Während der Kohl siedet, schmiere man eine Casserole mit Butter aus, lege die weich gekochten Kohlstücke neben einander in das Gefäß, gebe in die Mitte eine mit Gewürznelken bespickte spanische Zwiebel und lasse alles nochmals so lange schmoren, bis es ganz weich geworden ist. Sodann verrühre man mit einem halben Nößel süßer Sahne zwei Löffel voll Mehl, lasse diese Mischung am Feuer sich verdicken, und wenn sie ausgekühlt ist, so schlage man von zwei Ei-

Digitized by Google

weiß und vier Dottern einen Schnee, gebe zwei Loth Butter dazu und verrühre alles gut zusammen, nachdem man noch Salz und Muskatblüthe hinzugegeben hat. Ist alles auf die vorgeschriebene Weise bereitet worden, so bestreiche man eine hohe Casserole mit Butter, belege den Boden mit fein geschnittener Pökelzunge und Krebsschwänzchen, gebe eine Lage des gekochten Kohls darüber, schütte darauf den Mehlbrei, und so fahre man abwechselnd fort, bis alle Ingredienzien verbraucht sind. Die gefüllte Casserole oder Form gebe man in den Dunst und lasse sie darin anderthalb Stunden kochen.

26. Kohl mit Parmesankäse.

Weißer und blauer Kohl wird zusammen gesotten, abgeseiht und mit dem abgeseihten Wasser nebst acht Loth Butter in einer Casserole geschmort. Hierzu stäube man einen Löffel voll Mehl, schütte Suppe darauf, gebe Muskatblüthe und zwei Loth Zucker dazu und lasse die Flüssigkeit gut versieden. Hierauf bestreiche man eine Schüssel mit Butter, richte den Kohl darüber an, streue auf die Oberfläche fingerdick geriebenen Parmesankäse, lege auch noch Butter hinzu und backe das Ganze im Backofen gelb.

27. Savoyer Kohl.

Dieser wird ebenfalls in vier Theile geschnitten und mit Salzwasser gekocht. Wenn er halb weich gesotten ist, so seihe man das Wasser davon ab und mache eine Einbrenn von etwas Butter, Salz, Muskatblüthe und Suppe dazu.

28. Weißer Kohl.

Die Zubereitungsart dieses Kohls ist die, welche bei Nr. 27. angezeigt ist.

Digitized by Google

29. Kohlrabi braun gedünstet.

Der Kohlrabi wird geschält, würfelig geschnitten oder mit einem hierzu bestimmten Eisen ausgestochen, mit heißem Wasser überbrüht, abgeseiht und in einer Casserole, worin Butter mit etwas Zucker gebräunt worden, geschmort. Bei fleißigem Umrühren wird etwas Mehl daran gestäubt, Salz gestreut, Fleischbrühe dazu gegossen und damit noch einige Zeit gedünstet.

30. Farcirter Kohlrabi.

Dazu werden gewöhnlich junge, gleiche Kohlrabi genommen, die geschält und im Salzwasser weich gekocht werden. Man nimmt sie dann aus dem Sude heraus, schneidet oben und unten ein dünnes Plättchen ab, höhlt sie so viel als möglich aus und füllt die Höhlungen mit folgender Farce aus: Man nimmt ein Stück gebratenes, gedünstetes Kalbfleisch oder auch ein Stück Hühnerbraten, hackt dieses recht fein und giebt Salz, Zwiebeln, Citronenschalen, grüne Petersilie, Champignons, jungen Schinken und das Ausgehöhlte der Kohlrabi dazu und verbindet alles noch mit ein Paar Eidottern. Auf die farcirten Kohlrabi setzt man das obere Plättchen auf, giebt sie in eine Casserole, stäubt Mehl daran, siedet ein halbes Nößel süße Sahne mit Zucker auf und schüttet diese über die Kohlrabi, die nun in dieser Sauce bei öfterem Umkehren ganz weich gekocht werden.

31. Kohlrabi mit Schinken.

Junge, noch zarte Kohlrabi werden geschält, in runde, gleiche Blätter geschnitten, im Salzwasser etwas überkocht und dann in einer Casserole mit frischer Butter, etwas Mehl und Fleischbrühe bis zum Verkochen des Saftes geschmort. Nun nimmt man eine Form, bestreicht sie mit Fett, legt eine Schicht der gedünsteten Kohlrabi darauf und giebt darüber eine Lage magerer Schinkenschnittchen; dies

Digitized by Google

wiederholt man bis zum gänzlichen Verbrauch der Kohlrabi, auf deren Oberfläche man dann vier in Suppe gequirlte Eidotter gießt und die Speise in einen mäßig warmen Ofen zum Ausbacken stellt.

32. Linsen.

Rein geklaubte Linsen werden in Flußwasser mit Salz gekocht; fangen sie an weich zu werden, so gießt man vom Topfe das Wasser ab und gießt anderes gleichfalls heißes darauf. Nachdem das Gericht völlig weich ist, seiht man die Flüssigkeit ab, richtet die Linsen auf einer Schüssel an, salzt und säuert sie mit Essig und begießt sie mit heißer Butter, in der man Zwiebeln braun geröstet hat.

33. Morcheln.

Diese in Tannenwäldern häufig wachsenden Schwämme werden gut gereinigt, in Salzbrühe weich gekocht, dann in einer Casserole mit Butter und Petersilienkraut geschmort, mit Muskatblüthe gewürzt, gesalzen, mit süßer Sahne, worin man ein Dotter abgequirlt hat, abgezogen und zu jungen Hühnern servirt.

34. Geschmortes Sauerkraut.

Etwas Schmalz wird mit einem Stückchen Zucker so lange geröstet, bis es gelbbraun wird; dann legt man eine entsprechende Menge Sauerkraut zu dem Schmalze und läßt es bräunlich schmoren. Nun stäubt man etwas Mehl daran, giebt Salz und gestoßenen Zucker hinzu und läßt das Ganze dünsten.

35. Sauerkraut mit Schinken und Zwiebeln.

Das rohe nicht zu alte Sauerkraut wird mit Gänsefett oder Schweineschmalz in einer Casserole mit einem Stückchen Zucker langsam geschmort. Beginnt der Zucker sich

Digitized by Google

zu bräunen, so wird eine Hand voll länglich aber fein geschnittener Zwiebeln hinzugethan. Sobald diese weich sind, giebt man das Kraut darauf; während dieses langsam dünstet, stäubt man etwas Mehl hinzu, gießt eine Tasse Fleischbrühe darauf und giebt nach oben einige Schinkenschnitte, die man gut mit dem Kraute verkochen läßt.

36. Sauerkraut mit Fasanen.

Man bräunt Schweineschmalz und Butter mit etwas Zucker, thut das Sauerkraut hinein und läßt es mit Kapern und klein geschnittenen Citronenschalen weich dünsten; zuletzt stäubt man noch etwas Mehl dazu. Unterdessen bratet man einen Fasan im Safte, giebt ihn mit dem Bratenfette in das Kraut, läßt ihn darin noch recht gut aufkochen und richtet ihn sammt dem Kraute an.

37. Gewöhnliches Sauerkraut mit Dill und Sahne.

Eine beliebige Menge gutes Sauerkraut wird mit einem Stück geräucherten Schweinefleisches im Wasser überkocht, abgeseiht und mit Schweinefett oder Speck gut gedünstet, dann etwas Mehl daran gestäubt und Rindssuppe zugegossen; sodann nehme man eine Hand voll Dill, schneide sie fein, gebe sie in den Krauttopf und lasse ihn damit dünsten. Vor dem Serviren rührt man mehrere Löffel voll saure Sahne darunter. Das so gekochte Kraut garnirt man mit dem gekochten Schweinefleisch, Bauchflecken oder Bratwürsten.

38. Sauerkraut mit Stockfisch.

Das Sauerkraut wird auf gewöhnliche Art, jedoch ohne Zusatz von Fleisch, gekocht. Inzwischen kocht man einen gut ausgewässerten Stockfisch ab, schmort selbigen mit Butter und geriebener Semmel und frischt das Ganze mit saurer Sahne auf. Beim Serviren bekränzt man den

Digitized by Google

Rand der Schüssel mit dem geschmorten Stockfisch und giebt das Kraut in die Mitte.

39. Gefülltes Kraut.

Von gesäuerten Krautköpfen löst man die zarteren Blätter ab, schneidet die groben Rippen aus und giebt von einer Farce hinein, die aus jungem Schweinefleisch, Speck, beides klein geschnitten, nebst Eiern, Reis und schwarzem Pfeffer bereitet wurde. Die Blätter rollt man nun zusammen und kocht sie mit dem übrigen Kraut, dessen Zubereitung Nr. 37. angegeben ist.

40. Rothkraut (Krautsalat).

Die rothen Krautköpfe werden fein geschnitten und in eine Casserole, worin Butter heiß gemacht wurde, eingefüllt. Ist das Kraut beim oftmaligen Umrühren heiß geworden, so würzt man es mit Salz, Pfeffer, starkem Essig und mit rothem Wein, wendet es nochmals um und servirt dann das Kraut heiß.

41. Weißkraut auf bairische Art.

Dieses wird aus weißen Krautköpfen geschnitten und auch fast wie das Sauerkraut behandelt, jedoch mit dem Unterschiede, daß das Weißkraut gleich anfänglich mit etwas weißem Wein und Essig begossen und mit einer in Butter gebräunten Zwiebel klein geschnitten so wie auch mit dem nöthigen Salze in eine Casserole gefüllt und da gedünstet wird. Als Auflage gebraucht man Schweinscarbonnaden.

42. Weißkraut farcirt.

Dieses kann man auf dieselbe Art zubereiten, wie Nr. 24. angegeben ist.

Digitized by Google

43. Sauerkohl auf gewöhnliche Art.

Man schneidet den Sauerkohl, setzt ihn mit Wasser zum Feuer und kocht ihn weich; dann wird das Wasser davon abgeseiht und der Kohl in einer Casserole, wo Mehl mit etwas Schweinefett geröstet und mit Rindssuppe aufgelassen wurde, gegeben und dort völlig weich geschmort.

44. Sauerkohl mit Fischrogen.

Der Fischrogen wird im Salzwasser abgesotten, mit etwas Butter geröstet und mit dem Sauerkohl, der übrigens wie Nr. 44. gesagt wurde bereitet ist, vermischt und mit selbigem nochmals aufgekocht.

45. Sauerkohl mit gezupftem Hecht und Krebsschwänzchen.

Ein wohl geschuppter und in Stücke geschnittener Hecht wird im Salzwasser gekocht, dann in kleinere Stückchen gezupft. Indessen thut man von einem bereits gekochten Sauerkohl eine Lage auf eine Zinnschüssel, bestreut diese dicht mit dem Hechtfleische, dem man einige Krebsschwänzchen beimischt, überdeckt dieses abermals mit Sauerkohl und fährt so abwechselnd fort, bis die Schüssel ganz voll wird. Den oberen Theil bestreut man mit Semmelkrumen, giebt Stückchen Butter dazwischen, stellt die Schüssel oben mit Gluth bedeckt zum Herd und bäckt die Speise schön gelb.

46. Weiße Rüben.

Man kocht rein gemachte, in runde Platten geschnittene weiße Rüben mit Kümmel und Salz. Dann wird von Butter und Mehl eine Einbrenn gemacht, Zucker darin gebräunt, die Rüben hinein gegeben und damit einige Zeit gekocht. Diese Art Rüben werden mit Schweinscarbonnaden oder weich gekochtem Hammelfleisch, welches mit den Rüben gedünstet hat, aufgetragen.

Digitized by Google

47. Saure Rüben.

Die gut gesäuerten Rüben werden mit Wasser weich gekocht, dann das Wasser abgeseiht. Nun nehme man ein Stück Butter, gebe etwas fein gehackte Zwiebel hinein und lasse dieselbe gelblich rösten, gebe dann die Rüben hinein, stäube etwas Mehl daran und lasse es so dünsten.

48. Spargel mit Butter und Semmelkrumen.

Die Spargelwurzeln werden von den untern Blättern gereinigt und von der anhängenden dünnen Haut mit einem Messer befreit, dann auf einige Zeit in kaltem Wasser geweicht. Nun nimmt man die Spargel heraus, bindet sie locker in ein Bündel, schneidet sie unten gleich und kocht sie im Salzwasser eine halbe Stunde weich. Hierauf werden sie auf eine flache Schüssel angerichtet, mit Semmelkrumen dicht bestreut und mit recht heiß gemachter Butter übergossen.

49. Spargel mit Sahne.

Die Spargelwurzel kocht man auf die Art, wie Nr. 48. angedeutet ist; hierauf werden auf einer flachen Schüssel einige Löffel voll Sahne heiß gemacht, die gekochten Spargel hineingelegt, mit feinen Semmelkrumen bestreut, das Ganze mit siedend heißer Butter überbrannt und schnell zur Tafel servirt.

50. Spargel mit Essig und Oel.

Man kocht den Spargel weich, legt ihn dann noch heiß in eine Schüssel, übergießt ihn mit Essig und Oel und streut etwas gestoßenen Pfeffer darauf.

51. Spinat.

Rein geklaubte und in kaltem Wasser rein gewaschene

Digitized by Google

Spinatblätter überbrüht man in einem Asch mit siedendem Wasser und drückt davon die Feuchtigkeit aus; dann giebt man in eine Casserole 10 Loth klein gewürfelt geschnittenen Speck, mischt die ausgedrückten Spinatblätter dazu, würzt sie mit Muskatblüthe, mengt Salz und Sahne dazu und läßt den Spinat etwa eine Stunde dünsten. Wenn die Blätter ganz bleiben sollen, muß die Speise nur behutsam umgerührt werden.

52. Spinat im Dunst gekocht.

Eine beliebige Menge Spinat wird gewaschen, abgebrüht und klein gehackt; dann verrühre man zwei geriebene und in Sahne geweichte Semmeln mit vier Loth Butter, vier ganzen Eiern, etwas Citronenschalen, Muskatblüthe und fein gehacktem Knoblauch, gebe die gehackten Spinatblätter darunter, treibe alles nochmals gut untereinander, fülle damit eine mit Butter bestrichene Form aus und lasse sie eine Stunde im Dunst kochen. Ist die Speise bereitet, so wird sie auf eine Schüssel gestürzt, mit gerösteten Semmelkrumen bestreut und mit heißer, etwas gebräunter Butter übergossen.

53. Kohlsprossen.

Die gut gereinigten und im Salzwasser weich gekochten Kohlsprossen drücke man gehörig vom Wasser aus und gebe sie in eine Casserole mit Butter, Sahne, Pfeffer und Salz, worin die Sprossen einige Zeit schmoren müssen.

54. Salat geschmort.

Wenn der Kopfsalat eingeschnitten und rein gewaschen worden, so kocht man ihn im Salzwasser weich, seiht die Flüssigkeit gehörig ab, röstet unterdessen ein Stück Butter in der Casserole und läßt den Salat damit aufdünsten. Beim Anrichten werden die größeren Köpfe in vier Theile geschnitten, damit eine Schüssel belegt und mit einer Buttersauce übergossen.

Digitized by Google

55. Gefüllter Kopfsalat.

Dieser wird eben so wie der gefüllte Kohl bereitet.

56. Sellerie mit Kartoffeln.

Einige Knollen Sellerie werden gewaschen, geputzt, in fingerdicke Spalten geschnitten und im Salzwasser, dem man etwas Essig beigemischt, weich gesotten; eine dem Sellerie entsprechende Zahl von Kartoffeln wird gleichfalls gekocht, geschält und geschnitten. Nun läßt man in einer Casserole ein Stück Butter aus, streut klein geschnittene Zwiebeln und grüne Petersilie daran, giebt die Kartoffeln und den Sellerie dazu und dünstet alles noch ein Weilchen; letztlich gießt man etwas fette Fleischbrühe zu, läßt dieses Gemüse damit kurz einkochen und giebt es mit gebratenem Kalbfleisch zur Tafel.

57. Wirsingkohl mit Reis.

Einige schöne gelbe Wirsingköpfe werden in vier Theile gespalten, (der Strunk davon herausgenommen), im Salzwasser übersotten und mit kaltem Wasser abgespült. Hierauf zerläßt man ein Stück Butter in einer Casserole, giebt Suppe nebst Salz und Pfeffer dazu und läßt den übersottenen Kohl darin schmoren; später wird eine gute Handvoll gewaschener Reis darunter gestreut, etwas Mehl daran gestäubt, zuweilen noch Suppe zugegossen und der Wirsing so lange gedünstet, bis der Reis schön aufgequollen ist. Auch streut man geriebenen Parmesankäse darüber.

58. Potpourri.

Wenn junger Spargel, grüne Erbsen und frische Fisolen zu haben sind, so nehme man ein Nößel klein geschnittenen Spargel, eben so viel grüne Erbsen und klein geschnittene Bohnenschoten, wasche sie in kaltem Wasser, zerlasse in einer Casserole vier Loth frische Butter, zwei Loth gestoßenen Zucker und lasse es gut aufschäumen. Dann gebe

Digitized by Google

man die oben erwähnten Gemüsegattungen hinein und lasse sie zusammen weich schmoren, auch stäube man etwas Mehl daran. Wenn die vermischten Gemüse eine Zeit geschmort haben, so wird eine kleine Tasse voll Rindssuppe und drei Löffel voll abgekochte süße Sahne dazugegossen, Muskatblüthe und Petersilienkraut darauf gestreut. Man garnirt diese gute Speise entweder mit gebratenen Hühnern oder Carbonnaden.

Verschiedene Gattungen von Eingemachtem und Fricassées.

1. Hühnchen mit Spargel und Blumenkohl.

Die Hühnchen werden sauber geputzt und ausgenommen, dressirt, erst mit heißem Wasser überbrüht und dann mit kaltem abgewaschen. Nachdem diese Vorbereitungen abgethan sind, richtet man die Hühnchen in einer Casserole an; sodann nehme man eine Handvoll Spinat, überbrühe ihn mit heißem Wasser, drücke ihn wohl aus und stoße selbigen im Mörser fein; nun bestreiche man eine Casserole mit Butter, lege eine abgeriebene und würfelig geschnittene Mundsemmel darüber, den Spinat mit etwas Rindssuppe darauf und lasse dies alles mit Salz und Pfeffer gut verkochen; ist dieses erfolgt, so drücke man den Spinat in ein anderes Gefäß durch ein Haarsieb, gebe das Durchgeseihte auf das Hühnchen und stelle es zum Feuer. Ist das letztere weich geworden, so nehme man einige Spargelköpfe und Carfiolrosen, die aber früher schon abgesotten wurden, gebe sie zum Hühnchen und lasse alles nochmals gehörig aufsieden.

2. Junge Hühner in Buttersauce.

Wenn die Hühnchen rein geputzt, ausgenommen und

Digitized by Google

dreſſirt worden, ſo laſſe man ſie mit dem Rindfleiſch (doch nicht zu weich) kochen und kühle ſie im kalten Waſſer aus. Nun wird ein Stück Butter in der Rindsſuppe aufgekocht, einige Löffel voll Mehl hinzugerührt, die Sauce nochmals aufgekocht und Muskatblüthe nebſt einem Stückchen Citronenſchale dazugegeben; wenn die Sauce aufgekocht iſt, ſo legt man die Hühnchen auf eine Schüſſel und begießt ſie mit der Sauce.

3. Hühnchen mit grünen Erbſen.

In einer Caſſerole werden ausgehülſ'te Zuckererbſen weich geſchwitzt, etwas Muskatblüthe, grüne Peterſilie wie auch kräftige Fleiſchbrühe daran gethan, mit Mehl beſtäubt und mit dieſem durchgeſchmort. Nun ſtreut man Kapern dazwiſchen und ſchüttet die Brühe ſammt dem Uebrigen über gekochte oder gebratene Hühnchen.

4. Hühnchen mit Peterſilie.

Man bratet rein geputzte und dreſſirte Hühnchen weiß oder kocht ſelbige mit dem Rindfleiſche gar. Nun ſchneidet man junge Peterſilienwurzeln in runde Scheibchen und kocht ſelbige in Fleiſchbrühe mit Muskatblüthe und etwas Butter weich. Ehe man ſervirt, wird die Sauce mit einigen Eidottern legirt und dann über die in einer Schüſſel angerichteten Hühnchen geſchüttet.

5. Hühnchen mit Kapern-Sauce.

Man bratet fleiſchige und rein gemachte junge Hühner am Bratſpieße nicht zu braun aus, richtet ſolche dann auf einer Platte an und überſchüttet das Geflügel dann noch mit einer friſch gemachten heißen Kapernſauce.

6. Hühnchen in Reis.

Man ſpickt rein geputzte Hühnchen mit Speck, bratet

Digitized by Google

sie am Spieß und stellt sie einstweilen auf einen warmen Ort; inzwischen kocht man gewaschenen Reis in Rindssuppe mit Muskatennuß weich, rührt einige Eidotter dazu und legt die frisch gebratenen Hühner dazwischen.

7. Hühnchen auf türkische Art.

Zwei in vier Theile geschnittene Hühnchen werden in einer kleinen Casserole mit vier Loth Butter, einer klein geschnittenen Zwiebel und etwas gestoßenem schwarzen Pfeffer bräunlich und weich geschmort. Ist dieses erfolgt, so richtet man die Hühner auf einer Schüssel an, bestreut sie mit klein gehackten Citronenschalen und drückt den Saft einer Citrone darauf.

8. Marinirte Hühnchen.

Junge Hühner schneidet man nach der Länge von einander und klopft sie etwas; hernach bereitet man die Marinade aus Essig, Rosmarin, Pfeffer, Neugewürz, Lorbeerblättern nebst gehackter Zwiebel und läßt die weichgeklopften Hühner darin ein Paar Stunden beizen; nun werden die Hühnchen in geschlagene Eidotter getaucht, mit geriebener Semmel und Weißbrod panirt, aus heißem Schmalze gebacken und mit Citronenscheiben wie auch mit grüner gebackener Petersilie servirt.

9. Hühnchen mit Paradiesäpfel-Sauce.

Rein geputzte und kunstgemäß dressirte Hühnchen werden nach der Länge in zwei Hälften getheilt und mit einem Stück Butter, Petersilie und Muskatblüthe weich geschmort. Hat man sie zu diesem Punkt gebracht, so werden die Hühnchen mit etwas Fleischbrühe aufgegossen und damit noch eine Weile gedünstet. Nun aber bräune man in einer Casserole etwas Butter, gebe Paradiesäpfel hinein und lasse diese gleichfalls etwas anziehen, wozu man noch Muskatblüthe, ganze Nelken, ganzen Zimmet, Hühner-

Digitized by Google

bouillon, einige Löffel voll Wein und ein Stückchen Zucker beizufügen nicht vergessen darf. Sind die Paradiesäpfel mit den übrigen Beilagen gut ausgekocht, so schlage man sie durch einen Seiher, gebe Einbrenn und einige Citronenschalen hinzu, schütte die Sauce über die Hühner, lasse das Gesammte nochmals etwas aufkochen und servire die Speise zur Tafel.

10. Fricassirte Hühnchen mit Krebsen.

Ein Dutzend Krebse werden nach Vorschrift abgesotten, die Scheren und Schwänzchen davon ausgelöst und aus dem Uebrigen Krebsbutter gemacht. Indessen schlachte man einige Hühnchen, putze, dressire und schneide sie in Viertel; hat man dieses gethan, so läßt man in einer Casserole zwei Loth Butter heiß werden, bräunt einen Löffel voll Mehl, fein gehackte Zwiebeln und Petersilie darein, verdünnt dieses mit der fertigen durchgeseihten Krebsbrühe, legt die bereiteten Hühnchen mit Maurachen hinein, würzt die Brühe mit Muskatblüthe und Citronenschalen und dünstet die Hühnchen weich. In der Zwischenzeit werden sie mit vier Loth Krebsbutter, mit drei Dottern und etwas Krebsbrühe fein abgerührt und damit die Hühnersauce abgezogen. Wenn endlich die Hühnchen gehörig vorbereitet sind, so richtet man dieselben auf eine platte Schüssel an, giebt die kräftige Sauce darüber und belegt sie mit Maurachen und Krebsschwänzchen.

11. Hühnchen in einer einfachen Sauce.

Man zerlegt rein gemachte junge Hühner in vier gleiche Theile und dünstet solche in einer kleinen Casserole mit Butter funfzehn Minuten. Zu diesen wird dann ein Löffel voll Mehl gestäubt, nach einiger Zeit gute Fleischbrühe darangegossen und das Ganze gut umgemischt. Man läßt den Saft etwas einkochen, wobei das viele Fett abgenommen werden muß.

Digitized by Google

12. Junge Hühner mit Champignons.

Mehrere rein geputzte und gut eingesalzene Hühnchen werden mit dünnen Speckblättern umwickelt und in Butter weich geschmort. Aus dieser Sauce nimmt man die Lebern und Magen heraus, hackt sie mit Petersilie, Zwiebeln und Champignons recht klein, schmort diese mit Butter weich, würzt es mit Muskatblüthe und Salz, schüttet etwas Bouillon darauf und dünstet es dann noch eine Weile. Sind die Hühnchen während dieser Zeit weich geworden, so hebt man sie aus der Casserole, wickelt von ihnen den Speck ab, richtet sie auf eine Schüssel an und schüttet die pikante Brühe darüber.

13. Hühnchen mit Schinken.

Von jungen rein geputzten Hühnern nimmt man für's erste das Rückgrat und die Schenkel weg, panirt diese mit Semmelkrumen und bäckt sie aus dem Schmalze; das übrige Fleisch wird in Stücke geschnitten, die Brust jedoch wird mit Schinken und Kalbfleisch fein gehackt und mit Zwiebeln, Petersilie, Möhren, Zimmet und Nelken in Butter geschwitzt, mit Mehl bestäubt, durch ein Sieb getrieben, mit ein Paar hart gesottenen Eidottern und Milchrahm gut abgetrieben, zu der Sauce gethan und mit dem gebackenen Rückgrat wie auch den Schenkeln serwirt.

14. Fricassirte junge Hühner.

In einer kleinen Casserole wird Butter heiß gemacht, eine mit Gewürznelken besteckte Zwiebel, etwas Petersilienkraut und Muskatblüthe dazugegeben und mit guter Rindssuppe etwas aufgekocht. Die fertige Sauce treibt man durch ein Haarsieb und schmort einige Hühnchen darin, die früher dressirt und in Stücke geschnitten wurden. Vor dem Serviren quirlt man noch einige Dotter zu der Sauce.

15. Hühnchen mit Sardellen-Sauce.

Aus Speck, Hühnerlebern, Champignons, Maurachen,

Digitized by Google

Zwiebeln, Sardellen, einer in Milch geweichten Semmel, die klein zusammen gehackt werden, wird eine Fülle gemacht, diese noch mit ein Paar Eiern gemischt und damit die Brust von einigen Hühnchen farcirt. Darauf reibt man die Hühnchen noch mit Salz ein, schmort sie in Butter gelbbraun und servirt sie mit einer Sardellen-Sauce.

16. Hühner mit Stachelbeeren.

Man läßt ein Nößel Stachelbeeren mit siedendem Wasser überbrühen, nimmt sie heraus, legt sie auf ein Sieb, damit das Wasser davon ablaufe, giebt die Beeren dann in eine Casserole nebst einem Stück Butter, Zimmet, Zukker, Citronenschalen und Wein und läßt alles bei mäßiger Gluth schmoren. Die so geschmorten Stachelbeeren legirt man dann noch mit einigen Eidottern und übergießt damit junge am Spieße gelb gebratene Hühner.

17. Eingemachte Hühner mit Allerlei.

Klein geschnittener Spargel, Blumenkohl, grüne Erbsenschoten, Möhren, Kohlrabi, Krebsschwänzchen und ausgelös'te Krebsscheren werden in eine Casserole gethan, mit zerstückelten Hühnertheilen in einer Hühnerbrühe geschmort und letztlich, mit Krebsbutter, Muskatblüthe und Semmelkrumen vermischt, nochmals aufgekocht.

18. Hühnchen mit Trüffeln.

Rein geputzte und gut ausgenommene Hühner, von denen das Brustbein ausgenommen worden, werden dressirt, gesalzen und in eine Casserole nebst einem Stück Butter gelegt. Hierauf schneidet man blätterweise rein geputzte Trüffeln, giebt sie in die Casserole zu den Hühnern und läßt, das Gefäß zugedeckt, den Inhalt schmoren. Letztlich versetzt man die Sauce mit einem Glase Wein, stäubt Mehl daran und kocht die Hühner weich.

Digitized by Google

19. Hühnchen à la tartare.

Die rein geputzten und zergliederten Hühnchen schmort man mit Limonienschalen, fein geschnittenen Zwiebeln und Butter in einer Casserole, giebt etwas Mehl daran so wie Fleischsuppe und ein wenig Essig dazu und läßt sie damit einige Zeit auf der Gluth, damit der Saft etwas einkoche. Vor dem Serviren mischt man das zu diesem Zwecke aufgefangene Blut der geschlachteten Hühner mit einem Stückchen Zucker unter beständigem Rühren zu der Sauce und läßt den Saft dicklich werden.

20. Hühner mit Citronenscheibchen.

Man bereitet eine Sauce von einem Stückchen Butter, etwas Mehl, Zucker, einigen Nelken und mehreren Citronenscheiben voller Saft, gießt dazu kräftige Bouillon und läßt die Sauce kurz einkochen. Unterdessen wird ein Huhn am Spieße gelb gebraten, auf die Schüssel angerichtet und mit der fertigen Sauce überschüttet.

21. Kapaun mit einer Muschel-Sauce.

Ist der Kapaun rein geputzt, eingesalzen, dressirt und im Safte schön gelb gebraten, so nimmt man eine Casserole zur Hand, giebt Butter, ein Paar Löffel voll Mehl und etwas Suppe hinein und macht eine gelbe Einbrenn davon, zu welcher man später ein Glas voll Wein und etwa zwanzig rein gewaschene Muscheln zusetzt. Dieses läßt man nun aufkochen, giebt den schön gebratenen Kapaun dazu und schmort selbigen in dieser Sauce. Er wird nebst den Muscheln zur Tafel servirt.

22. Gebratener Kapaun mit Austern und Sauce.

Einige frische Austern werden mit zwei Loth Butter, Semmelbröseln nebst Salz und Muskatblüthe in einer

Digitized by Google

Casserole geschmort, damit ein gemästeter Kapaun gefüllt und gelbbraun am Spieße gebraten. Hierauf wird von Mehl und Butter eine gewöhnliche Einbrenn gemacht, mit Fleischbouillon aufgefüllt, der Bratensaft vom Kapaun, 30 Stück Austern und der Saft einer Citrone dazugegeben, etwas verkocht, die Sauce mit Eidottern legirt und der indessen heiß erhaltene Kapaun dazugegeben.

23. Kapaun mit Reis.

Ein gut abgesiederter, gereinigter und dressirter Kapaun wird in einem Topf mit Fleischbrühe weiß gesotten, herausgenommen, ausgekühlt und in eine Casserole, mit einem halben Pfund Reis bestreut, gegeben.

24. Geschmorter Kapaun.

Ein sauber abgesiederter, geputzter, rein ausgenommener, dressirter und gesalzener Kapaun wird in Mehl gewälzt, in eine Casserole mit Butterstücken gethan und dort gelbbraun gebraten. Ist er fertig geworden, so thut man Zwiebeln, klein gehackte Sardellen, Lorbeerblätter, Pfeffer, Muskatblüthe und einige Citronenscheiben in die Casserole zu dem Kapaun, übergießt ihn mit guter Fleischsuppe, zu welcher man ein wenig Essig gemischt, läßt dieses alles gehörig einige Zeit zusammen dünsten und servirt den Kapaun mit der Sauce.

25. Gebratener Kapaun mit Kapern.

Ein kunstgemäß vorbereiteter Kapaun wird an dem Spieß schön gelb gebraten. Während des Bratens macht man in einer Casserole eine Sauce aus Mehl, in Butter gebräunt, zu welcher man noch Fleischbrühe, Wein, Essig, Kapern, Lorbeerblätter, Citronenscheiben und Salz beigiebt. Zu dieser Sauce wird nun der gebratene Kapaun gelegt und darin eine Weile langsam geschmort. Beim Serviren mischt man der Sauce etwas Sahne zu.

Digitized by Google

26. Farcirter Kapaun.

Ein Stück Kalbsbraten wird mit Citronenschalen klein gehackt und mit Butter in einer Casserole geschmort, wozu dann noch kleine Rosinen, Muskatblüthe und Salz kommen, die mit Sahne und mit Eiern gequirlt und vermischt werden. Dann bestreicht man eine tiefe Schüssel mit Butter, belegt sie mit einem Rand von Blätterteig und thut einen früher schön gebratenen Kapaun darauf und streicht obige Farce um den Kapaun, so zwar, daß dieser davon auch ganz bedeckt werde. Oben wird die Fülle glatt gestrichen, mit Butter und Semmelbröseln bestreut und in der Ofenröhre braun gebacken.

27. Truthahn farcirt mit Sauce.

Der Truthahn (Indian) wird geschlachtet, gerupft, gebrüht und gut ausgenommen; dann macht man die Haut auf der Brust auf, löst mit einem scharfen Messer den Brustknochen mit dem Fleische heraus, macht davon, wie auch von etwas Kalbfleisch, Speck, Champignons, Petersilie, Pfeffer und Eidottern, eine Fülle und füllt den Truthahn damit, alsdann überbratet man den gefüllten und zusammengenähten Puter, giebt ihm am Feuer eine gelbe Farbe und schmort selbigen dann mit Sellerie, Möhren, Champignons, Petersilie, etwas Butter und kräftiger Suppe, Salz und Muskatblüthe völlig weich.

28. Braun geschmorter Truthahn.

Einem geputzten Truthahn bricht man das Brustblatt aus und salzt ihn gehörig; dann bringt man ihn in eine Casserole mit einigen Speckblättern, mit Gewürznelken besteckten Zwiebeln, gelben Rüben und Pastinaken hinein und läßt ihn dort zugedeckt einige Zeit schmoren; sind die Wurzeln etwas braun, die Sauce aber etwas dicker geworden, so giebt man dann ein Glas Wein und gute Fleischbrühe daran und läßt damit den Indian bei öfterem Umwenden

Digitized by Google

34. Tauben mit Heringen.

Rein gemachte und zerschnittene Tauben dämpft man mit Butter in einer Casserole weich, giebt dann klein gehackte Zwiebeln, fein geschnittenen etwas gewässerten Hering, Weinessig, gute Rindssuppe und geröstete Semmelkrumen hinzu und schmort es einige Zeit, bis die Tauben weich werden, zusammen.

35. Tauben mit Krebsen.

Einigen großen Flußkrebsen werden die Schwänzchen ausgebrochen, die zerstoßenen Schalen aber mit Butter, Petersilie, etwas Mehl und Taubenbrühe gesotten und durch ein Sieb getrieben. Die zurückgebliebenen Krebsleiber füllt man mit einer Farce, die aus gehackten Taubenlebern, Speck, Citronenschalen, Petersilienkraut, Salz, einer in Milch geweichten Semmel, Chalotten und Eidottern bereitet wurde, schmort die Krebse mit Krebsschwänzen und den einstweilen auch mit Butter, Salz und Zwiebeln weich gedämpften Tauben zusammen.

36. Kalbsbrust in der Glace.

Von einer Kalbsbrust wird das Schild abgeschnitten, die Rippen ausgelös't und das Fleisch blanchirt. Man giebt nämlich die Kalbsbrust in kochendes Wasser und läßt sie darin einige Male aufkochen; hernach nimmt man sie heraus und giebt sie in's kalte Wasser, bis sie sich gehörig abgekühlt hat; sodann spickt man die Brust mit fein geschnittenem Speck in fünf Reihen. Das so blanchirte Kalbfleisch legt man in eine Casserole mit Schinken, Chalotten, brauner Brühe und läßt es, die Casserole gut zugedeckt, weich sieden. Die weich gesottene Brust wird nun herausgenommen und die Sauce durch ein Sieb in die Casserole geseiht und dort so lange gesotten, bis nur wenig Saft bleibt und dieser sich zu einer Glace verkocht. Die Kalbsbrust thut man dann abermals zu der Glace und

Digitized by Google

wickelt sie, besonders das Gespickte darin, gut ein, legt nun das Fleisch in die Mitte einer flachen Schüssel, giebt die übrige Sauce darüber und bereitet einen Kranz von nachfolgender Farce dazu: Ein halbes Pfund Kalbfleisch, eine halbe in Milch geweichte Semmel hackt man klein zusammen, stößt sie in einem Mörser zu Brei und mischt klein geschnittene Chalotten und grüne Petersilie darunter. Von dieser Farce wird auf einem mit Mehl bestäubten Nudelbret eine dicke Wurst gemacht, diese in Fleischbrühe gekocht und davon dünne Scheiben geschnitten, mit denen man die Kalbsbrust garnirt.

37. Kalbfleisch mit Champignons.

Das Kalbfleisch wird in einer Fleischbrühe halb weich gekocht, in kleinere Stücke geschnitten, dann ein Löffel voll Butter heiß und gelb geröstet, fein gehackte grüne Petersilie hineingegeben und die Kälberstückchen darin gedämpft. Zu Zeiten gießt man ein Paar Löffel voll Rindssuppe darüber, stäubt etwas Mehl daran, salzt es und läßt es nochmals ausdünsten. Kurz vor dem Anrichten läßt man feinblätterig geschnittene Champignons mit Butter rösten und giebt sie zu dem fertigen Gericht.

38. Braun gedünstete Kalbsbrust mit Zwiebeln.

Die zubereitete, blanchirte und gespickte Kalbsbrust wird eingesalzen und in einer breitern Casserole mit Butter, ein wenig braun gemachtem Zucker und fein geschnittenen Zwiebeln auf beiden Seiten braun geschmort; dann stäubt man etwas Mehl daran, gießt Kraftbrühe dazu, deckt die Casserole zu und läßt die Kalbsbrust weich dämpfen. Während dieser Zeit schmort man ganz kleine Zwiebeln mit Butter und Zucker gelblich und richtet sie zu der Kalbsbrust rings um den Schüsselrand an.

Digitized by Google

39. Kalbsbruſt mit Eier-Sauce.

Die rein gewaſchene, geſalzene und zum Füllen vorgerichtete Kalbsbruſt wird gefüllt, wozu ſich die nachfolgende Farce beſonders eignet: Spargelköpfe, Maurachen, ausgelöſ'te Krebsſchwänze und Scheren, klein gehackte grüne Peterſilie werden in einer Caſſerole mit Butter, Salz und Muskatblüthe weich gedämpft, zuſammengehackt, mit in Milch geweichten Semmeln und einigen Eiern verrührt, damit die Kalbsbruſt gefüllt, zuſammengenäht und am Spieße oder in einer Bratpfanne gebraten. Wenn ſie angerichtet werden ſoll, giebt man eine Eierbrühe von gehackten Eiern darüber.

40. Kalbsbruſt mit Sauerampfer.

Man bratet eine gefüllte Kalbsbruſt am Spieße braun, richtet ſie auf eine Schüſſel an und ſchüttet eine Sauerampfer-Sauce darüber.

41. Geſchmorte Kalbsbruſt mit Morcheln.

Von einer Kalbsbruſt wird die Haut abgezogen, das Fleiſch mit Salz abgerieben und reich geſpickt; hernach panirt man die Kalbsbruſt in Mehl, giebt ſie in eine Caſſerole, läßt ſie in brauner Butter braten, thut dann Fleiſchbrühe, Wein, Zwiebeln, Lorbeerblätter, Pfeffer und Gewürznelken hinzu, deckt das Gefäß zu und läßt die Kalbsbruſt langſam dämpfen. Hierauf werden Maurachen und ein Kalbsbröschen klein gehackt und mit Butter weich geſchmort. Die gar gedämpfte Kalbsbruſt richtet man dann auf eine Schüſſel an, giebt die geſchmorten Morcheln herum und ſchüttet die braune Sauce durch ein Haarſieb darüber.

42. Kalbsbruſt braun geſchmort mit Sago.

Eine mit dünnen Speckplatten, Zwiebeln, Möhren und

Digitized by Google

schwarzem Pfeffer belegte Casserole wird zum Feuer gestellt und eine blanchirte Kalbsbrust, wo vorher die Rippen ausgelöst wurden, hinein gethan. Wenn nun darin das Fleisch etwas braun sich zu färben beginnt, so nimmt man es heraus, stäubt etwas Mehl auf das Wurzelwerk, füllt es mit Fleischsuppe auf und gießt Weinessig dazu; die Brühe wird nun aufgekocht, durchgeseiht und darin nochmals die Kalbsbrust mit Citronenschalen und 4 bis 5 Loth Sago weich geschmort.

43. Kalbfleisch mit Spargel.

Hierzu wird das Kalbfleisch, wie Nr. 37. angezeigt ist, vorbereitet und der im Salzwasser gekochte Spargel vor dem Anrichten hineingethan, wobei er noch mit dem Uebrigen ein Weilchen aufgekocht werden muß.

44. Kalbfleisch mit Sellerie.

Man siedet zwei Pfund Kalbfleisch von dem vordern Viertel im Wasser mit gereinigten Selleriewurzeln. Sollten die Wurzeln eher als das Fleisch weich gekocht sein, so nimmt man sie heraus, schneidet sie in kleinere Stücke und garnirt damit das Eingemachte. Inzwischen läßt man einen Löffel voll Butter aus, bräunt darin verhältnißmäßig Mehl, verdünnt die Einbrenn mit der bereit stehenden Kalbsbrühe zu einer Sauce, giebt Citronenscheibchen, Muskatblüthe und ein Lorbeerblatt hinzu, thut das Kalbfleisch in die Sauce und läßt es damit noch aufkochen.

45. Kalbsschnitte mit Wein.

Vom Schlegel schneidet man fingerdicke Stückchen rohes Kalbfleisch ab, klopft diese weich, salzt sie, schneidet die Hälfte einer Zwiebel und auf zwei Pfund Schnitte zwei Loth Speck würfelig, giebt dieses in eine kleine Casserole, legt die Schnitzel darauf und läßt sie dunkelgelb schmoren. Sind die Schnitte auf beiden Seiten gleichmäßig gebacken,

Digitized by Google

so läßt man in einem Töpfchen ein Loth Butter zergehen, mischt einen Kaffeelöffel voll feines Mundmehl daran, zerrührt dies gut und fügt dem Ganzen eine kleine Tasse Rindssuppe und guten Wein hinzu, gießt dieses über die gebackenen Schnitte und läßt sie damit noch aufdünsten.

46. Kalbsschnitte glacirt.

Die Kalbsschnitte werden recht mürbe geklopft, mit fein geschnittenem Speck gespickt, dann eine Casserole mit Fett bestrichen, mit geschnittenen Zwiebeln bestreut, die Schnitte mit etwas Salz hineingegeben und darin eine Stunde gedünstet. In den sich bildenden Saft werden ein paar Federn getaucht und damit die Schnitte bestrichen, die angerichtet mit der Sauce überschüttet werden.

47. Hachis von Kalbfleisch mit verlornen Eiern.

Vom übrig gebliebenen Kalbsbraten nehme man das Häutige ab, hacke das Fleisch fein zusammen, schmore es dann mit einem Stück Braten nebst etwas Buttersauce, Muskatblüthe, Salz und Pfeffer eine Viertelstunde und lasse es aufsieden. Beim Anrichten wird das Hachis in die Mitte einer Schüssel gegeben und mit verlornen Eiern garnirt.

48. Kalbfleisch mit Rosinen-Sauce.

Mit Salz, Butter und etwas Wasser dämpft man Kalbfleisch weich, schneidet es dann in kleinere Stückchen, giebt kleine Rosinen und Citronenscheiben daran, gießt Brühe zu und schmort das Fleisch noch eine Weile. Letztlich röstet man geriebene Semmeln in Butter, giebt diese nebst einem Löffel voll Essig, Zucker und Muskatblüthe zu dem Uebrigen, läßt das Ganze nochmals aufkochen und servirt es mit der Sauce.

Digitized by Google

49. Kalbfleisch mit Majoran.

Das Brustfleisch wird in kleinere Stücke geschnitten und mit Wasser, Butter und Salz weich gekocht. Sodann thut man in eine Casserole würfelig geschnittenen Speck, röstet ihn gelb und giebt dazu Semmelkrumen nebst etwas fein gesiebtem Majoran; alles dieses röstet man nun vereint, läßt es mit etwas Kalbfleischbrühe auf, legt dann das weich gesottene Fleisch in die Casserole, schmort es dort noch ein Weilchen und servirt es mit der Sauce zur Tafel.

50. Geschmorte Kalbskeule mit saurer Sauce.

Ein rein abgehäuteter Kalbsschlegel wird auf 36 Stunden in Essig gebeizt, dann dicht bespickt und mit Salz eingerieben. Nun legt man eine mit Nelken gespickte Zwiebel, Lorbeerblätter und Citronenscheiben in eine Casserole, gießt Wasser daran und giebt den Schlegel hinein; hierauf wird derselbe beim Feuer langsam gebraten und mit brauner Sauce übergossen, wobei noch eine Brodrinde in der Sauce verkochen muß. Ist die Kalbskeule hinlänglich weich geschmort, so richtet man sie auf einer Schüssel an und seiht die säuerliche Brühe darüber.

51. Gespickte Kalbskeule mit Schinken.

Der säuberlich abgehäutete und abgewaschene Kalbsschlegel wird mit dünn geschnittenen Schinkenstreifen und Sardellen dicht gespickt. Hernach füttert man eine größere Casserole mit Zwiebeln und Speckblättern aus, giebt den Schlegel darauf, gießt Fleischbrühe hinzu, betröpfelt während des Dämpfens das Fleisch oft mit heißer Butter, läßt es an beiden Seiten braun braten und weich schmoren. Letztlich werden mit dem Schlegel noch ein paar gehackte Sardellen und ein Löffel Kapern verkocht und das Fleischgericht mit der Sauce aufgetragen.

Digitized by Google

52. Farcirter Kalbsschlegel mit Bertram-Sauce.

Eine Kalbskeule wird unten aufgeschnitten, das Bein davon ausgelöst, wie auch das Fleisch, damit der Schlegel etwas hohl werde. Von dem ausgeschnittenen Fleische, Nierenfette, einer in Milch geweichten Semmel, drei Eiern, Citronenschalen und Sardellen, alles klein geschnitten, wird nun eine Fülle gemacht und damit die Höhlung der Keule ausgefüllt, deren Haut jetzt zugenäht und mit Salz und Muskatblüthe eingerieben wird; nun bestäubt man den Schlegel mit etwas Mehl und giebt selbigen in eine Casserole, wo früher schon ein Stück Butter heiß gemacht wurde. Bemerkt man, daß die Keule auf einer Seite braun genug gebraten ist, so wird sie umgewendet; dann deckt man sie zu, füllt etwas braune Suppe auf und giebt fein geschnittenen Bertram oder in dessen Ermangelung einige Eßlöffel voll Bertrameſſig hinzu. Mit diesen Beigaben läßt man die Sauce fast bis zur Glace einkochen, richtet dann den Schlegel auf eine Schüssel an und übergießt ihn mit der übrig gebliebenen Sauce.

53. Kalbskopf mit Sahne und Parmesankäse.

Von dem weich gesottenen Kalbskopf löst man die Beine aus und schneidet das Fleisch gewürfelt; hernach wird eine Schüssel mit Fett bestrichen, ein Nößel Sahne mit vier Eidottern abgequirlt und der Kalbskopf mit Pfeffer, Salz und Petersilie daruntergegeben. Hat man alles gehörig abgerührt, so wird er auf die Schüssel gethan, oben mit geriebenem Parmesankäse bestreut und in eine Bratröhre zum Backen gegeben.

54. Heiß abgesottener Kalbskopf.

Der Kalbskopf wird gekocht, das Fleisch davon abgelöst, geschnitten und in eine Casserole gethan, worin ein

123955
Digitized by Google

Nößel Bertrameſſig, eben ſo viel Fleiſchbrühe, geſchnittene Peterſilienwurzeln, Sellerie, Möhren, Zwiebeln, Ingwer, Neugewürz, Pfeffer und Nelken ſich befinden. Unter die Caſſerole mache man dann ein gutes Kohlenfeuer und erhalte das Ganze etwa zwei Stunden im Sude. Der Kalbskopf wird auf eine Schüſſel gelegt und der Saft darüber geſeiht.

55. Geſulzter Kalbskopf.

Wenn der Kalbskopf gewaſchen und gereinigt iſt, ſo wird er mit Kalbsfüßen, zwei Pfund Schweinefleiſch, grüner Peterſilie, Möhren, Zwiebeln und Citronenſchalen im Salzwaſſer gekocht; dann löſ't man die Knochen aus dem Kopfe heraus, ſchneidet das Fleiſch wie auch die Zunge und das Schweinefleiſch klein würfelig, ſetzt die Brühe, in welcher der Kopf gekocht worden, mit etwas Weineſſig, ganzem Pfeffer und Citronenſaft zum Feuer und läßt ſie zur Hälfte einkochen. Das abgekühlte Fleiſch wird jetzt entweder in Formen oder auf Schüſſeln angerichtet, die eingekochte Brühe darüber geſeiht und das Ganze an kühle Oerter zum Staken gelegt.

56. Kalbshirn mit Citronen-Sauce.

Das Kalbshirn wird gewäſſert, abgehäutet, im Salzwaſſer abgekocht, in kleine Stückchen geſchnitten, in geriebener Semmel panirt, in geſchlagene Eier getaucht und aus dem Schmalze gelb gebacken. Hierauf giebt man in die heiß gewordene Butter einen Löffel voll Mehl, macht daraus mit Wein, Zucker, Citronenſcheiben und Muskatblüthe eine Sauce, läßt ſie verkochen und richtet ſie dann über die ausgebackenen Kalbshirnſtücke an.

57. Kälbernes im Netz.

Etwas rohes Kalbfleiſch wird mit Stücken eines übrig gebliebenen Bratens ſammt klein geſchnittenem Speck,

Digitized by Google

Sardellen, Citronenschalen, Zwiebeln und Salz recht klein gehackt und mit zerlassener Butter, einigen Eiern und einer in Milch geweichten Semmel abgerührt.

58. Kälberfüße fricassirt.

Gereinigte, weiße Kalbsfüße nimmt man so viele als man deren benöthigt, kocht sie im Salzwasser weich, giebt sie dann in eine Schüssel, begießt sie mit einer legirten Sauce und hebt letztere mit dem Zusatze von etwas Citronensaft. Auf die Oberfläche wird etwas fein geschnittene grüne Petersilie gestreut.

59. Grillirte Kälberfüße mit Kräutersauce.

Rein gemachte Kalbsfüße werden im Wasser weich gekocht, in der Mitte von einander geschnitten, gesalzen und mit Majoran, Basilicum, Bertramkraut, Chalotten und Petersilie, alles klein geschnitten, bestreut. Alles dieses giebt man später in eine Casserole, worin Butter heiß gemacht worden, wendet darin jeden Fuß um bis solcher recht ausgebacken ist, bestreut ihn mit Semmelkrumen, nimmt einen nach dem andern heraus und läßt alle, entweder auf dem Roste oder einer Amulettpfanne, auf beiden Seiten nochmals braten oder grilliren. Von den übrig gebliebenen Kräutern wird endlich mit etwas heißer Butter, Mehl, Sahne und Brühe eine Sauce bereitet und über die grillirten und auf eine Schüssel angerichteten Kalbsfüße geschüttet.

60. Kalbsgekröse fricassirt.

Das noch rohe Kalbsgekröse wird mit Salz gut durchgerieben, mit Wasser abgewaschen, etwas übersotten, von allen Drüsen befreit, sodann in beliebig große Stücke geschnitten und mit einer Citronensauce und ein paar Gewürznelken weich gekocht. Vor dem Anrichten wird die

Digitized by Google

Sauce mit ein paar Eidottern fricassirt und mit Safran und Muskatblüthe gewürzt.

61. Kalbszunge mit Kapern und Sardellen.

Von im Salzwasser gekochten Kälberzungen wird die Haut rein abgenommen, das Fleisch der Länge nach geschnitten, jedes einzelne Stück mit Speck gespickt, mit Mehl bestäubt und aus dem heißen Schmalze gebacken. Inzwischen bereitet man aus Butter und Mehl eine Einbrenn, giebt etwas Fleischbrühe, ein paar Eßlöffel voll Senf, Citronenscheiben, Kapern, gehackte Sardellen und ein Stückchen Zucker dazu, läßt alles eine Weile gehörig dämpfen und richtet die Sauce über die Zunge an.

62. Kuttelflecke.

Die rein geputzten und mit vielem Wasser abgeschwenkten Kuttelflecke werden im Salzwasser gehörig weich gesotten, dann fein länglich geschnitten; inzwischen röstet man etwas Mehl mit Butter gelblich, giebt fein gehäckelte Zwiebeln, Citronenschalen, dann letztlich die geschnittenen Kuttelflecke hinein, schüttet Essig und Fleischbrühe daran und läßt alles kurz verkochen. Ehe man die Speise zu Tische trägt, werden Semmelkrumen in Butter braun geröstet und damit die Kuttelflecke bestreut.

63. Geschmortes Lammfleisch mit Sahnen-Sauce.

Eine Lammkeule wässert man gut aus, schneidet davon beliebig große Stücke, salzt sie und schmort das Fleisch in einer Casserole mit etwas Fett, Wasser, etwas Wein und Salz. Indessen hackt man einige Sardellen, Citronenschalen und etwas Muskatblüthe zusammen, giebt es zu dem weich gedämpften Lammfleische und läßt es damit noch ein Weilchen schmoren. Vor dem Anrichten wird die Sauce

Digitized by Google

noch mit einigen Eidottern in frischer Sahne abgequirlt, legirt und über das Fleisch angerichtet.

64. Gedämpftes Lammfleisch mit Stachelbeeren.

Von einem vordern Lammviertel schneide man das Fleisch ab, klopfe es durch, gebe es mit etwas Knoblauch, gehackten Zwiebeln, Citronenscheiben, einem Lorbeerblatt, Salz, Pfeffer und einer Tasse Fleischbrühe in eine Casserole und dämpfe es weich; hat man dieses erreicht, so werden einzelne Stücke aus der Pfanne genommen, mit Butter betröpfelt, mit Mehl panirt und auf dem Roste gebraten. Unterdessen koche man ein Nößel Stachelbeeren mit einem Glase Wein und Zucker so lange bis sie weich werden, treibe dann das Mark durch ein Haarsieb, mache hierauf mit Mehl, Butter und dem Stachelbeerensaft eine Sauce, säure diese mit etwas Citronensaft und richte sie über die gerösteten Lammfleischstücke an.

65. Lammbrust geschmort mit Gurken.

Man spicke eine Lammbrust gehörig, salze sie und schmore dann das Fleisch mit geschnittenen Möhren, Zwiebeln, Citronenscheiben, Nelken, Pfeffer und Essig in einer Casserole weich. Ist das Fleisch hinlänglich weich geworden, so seiht man die Sauce durch ein Sieb, giebt fein geschnittene Rädchen von sauern Gurken daran und dämpft die Brühe dann noch so lange, bis die Gurken weich sind, mit etwas in Butter geröstetem Mehl.

66. Fricassirte Lammköpfe.

Zwei gewaschene, in zwei Theile gehackte Lammköpfe werden mit Fäden zusammengebunden und wie das Rindfleisch mit Wurzelwerk weich gesotten. Inzwischen bereite man eine Buttersauce, die man mit geschnittenem Schnittlauch und Muskatblüthe gewürzt hat, und koche darin die

Digitized by Google

abgehäuteten Lammzungen ganz weich. Nun werden von den gar gesottenen Köpfen die Fäden abgelöst, die Köpfe selbst mit Semmelbröseln panirt, mit Salz und Pfeffer bestreut und gelb geröstet. In die Sauce kommen dann die grillirten Lammköpfe.

67. Hammelbrust als Ragout.

Aus Hammelnieren, Citronenscheiben, Speck, Petersilie, Salz, Pfeffer und Ingwer wird ein Ragout bereitet und damit die Brust, von der man früher alle Beine entfernt, das Fleisch aber weich geklopft und gespickt hat, bestrichen; die so zubereitete Hammelbrust wird dann mit einem Faden umwunden und gleich dem Rindfleische weich gesotten. Letztlich verfertigt man eine Petersilienfauce, giebt die Brust hinein, läßt sie darin dämpfen und trägt nun die Speise als Ragout zur Tafel.

68. Fricassirtes Hammelfleisch.

In eine Casserole, worein man mit Nelken gespickte Zwiebeln gelegt, thut man noch Bier, gute Fleischbrühe so wie den Saft vom Hammelbraten und kocht die Zwiebeln weich. Unterdessen schmort man in einem andern Geschirr Stücke eines übrig gebliebenen Hammelbratens mit Butter und Mehl einige Zeit, gießt die obige Sauce daran und läßt das Fleisch damit ein paar Mal aufkochen.

69. Geschmorte Hammelkeule.

Zu einem Stück Rindfleisch wird eine mürbe geklopfte Schöpsenkeule, die mit Salz und Butter eingerieben wurde, nebst Stücken Möhren, Sellerie, Petersilie und Zwiebel gethan und damit weich gedämpft. Das Rindfleisch wird nun herausgenommen, in einem Mörser zu Brei gestoßen und mit etwas Nelken und Lorbeerblättern abermals zu dem Hammelschlegel gethan, mit etwas Fleischbrühe aufgegossen und geschmort, bis sich die Sauce etwas eingekocht hat;

Digitized by Google

dieſelbe wird dann durch ein Haarſieb paſſirt und mit der Keule ſervirt.

70. Geſpickte Hammelkeule mit Sardellen-Sauce.

Von einem Hammelſchlegel wird das Fett abgelöſ't und das Fleiſch mit Speck, Chalotten, halben Sardellen und Citronenſchnitten geſpickt, eingeſalzen und in einer Bratpfanne mit etwas Waſſer und Butter gar gebraten. Vor dem Serviren bereitet man eine Sardellen-Sauce und gießt dann ſolche über die gebratene Keule.

71. Geſchmorte Hammelkeule mit brauner Sauce.

Eine abgehäutete, mürbe geklopfte Hammelkeule, von der man das Fett abgenommen, wird einige Tage in Eſſig gebeizt; dann nimmt man ſie heraus, ſpickt ſie mit Speck und bratet ſie mit Nelken, Zwiebeln, Wachholderbeeren und ſchwarzem Pfeffer in einer Bratpfanne weich; beim Braten wird der Schlegel oft gewendet, damit er an beiden Seiten gleich braun werde, mit brauner Butter begoſſen und in der Sauce eine Rinde von ſchwarzem Brode verſotten. Ueber den gar geſchmorten Braten wird beim Anrichten die Sauce geſeiht und die Speiſe heiß ſervirt.

72. Hammelkeule mit Wein.

Eine gewäſſerte und geklopfte Hammelkeule wird mit Chalotten, Citronenſcheiben, Lorbeerblättern, Nelken, Waſſer und Salz in einer tiefen Caſſerole, unter öfterem Zugießen von Brühe, weich gedämpft. Iſt die Keule ſchon braun geſchmort, ſo wird davon die Brühe durch ein Sieb geſeiht und wieder zu dem Schlegel gegeben; inzwiſchen macht man mit Mehl und Butter eine braune Einbrenn, gießt ein volles Glas Madeirawein dazu, giebt dieſes zu der

Digitized by Google

Hammelkeule, läßt sie damit noch eine Weile schmoren und servirt die Keule sammt der Sauce zur Tafel.

73. Hammelzungen mit Johannisbeeren-Sauce.

Die Hammelzungen werden im Salzwasser gekocht, der Länge nach in dünne Scheiben geschnitten, mit feinen Semmelkrumen dicht bestreut und aus dem Schmalze gelbbraun gebacken. Sind die Zungenschnitte alle geröstet, so werden alle auf eine Schüssel angerichtet und mit einer warmen Johannisbeeren-Sauce übergossen.

74. Hammelnieren.

Einige Hammelnieren werden gewaschen, fein blätterig geschnitten, gesalzen und mit Pfeffer gewürzt, dann aber mit einer Hand voll geriebener Brodkrumen, gehäckelter Zwiebel, Kümmel oder Majoran, einem halben Nößel Weineſſig und Butter in einer Casserole weich gedämpft.

75. Braun geschmorter Ochsenschweif.

Der Ochsenschlepp wird gliedweise in kleine Stücke geschnitten; dann giebt man ihn in eine Casserole mit klein gehackten Zwiebeln und etwas Essig und läßt ihn da weich dünsten, wozu noch zuweilen ein wenig Fleischbrühe und Essig zugegossen werden. Eine geraume Zeit vor dem Anrichten macht man in einem andern Kochgeschirr mit Butter, einem Stück Zucker und einigen Löffeln voll Mehl eine Einbrenn, giebt den weich gesottenen Ochsenschwanz nebst Citronenscheiben, Lorbeerblättern und grob gestoßenen Nelken hinein und läßt die Sauce kurz einkochen. Ehe man diese Speise servirt, wird das überflüssige Fett davon abgeseiht und die Lorbeerblätter herausgenommen.

76. Kuheuter mit Citronen-Sauce.

Man koche ein Kuheuter weich, schäle die fetten Häut-

Digitized by Google

chen davon sorgfältig ab und schneide es in dünne Blätter, die in heiße Butter getaucht, mit Semmelkrumen panirt und auf dem Roste gebraten werden. Die gebratenen Stücke legt man nun in eine kleine Casserole, gießt etwas Fleischbrühe, Wein und Essig dazu, giebt noch Muskatblüthe und Citronenschalen daran, drückt den Saft einer Citrone hinein und läßt das Ganze noch damit eine Weile schmoren.

77. Glacirte Kuheuter mit Orangen-Sauce.

Aus dem abgehäuteten und halbweich gesottenen Kuheuter werden runde Scheiben geschnitten; sodann bereitet man aus einem Löffel voll Mehl und Butter eine Sauce, läßt das Mehl gelblich anlaufen, giebt eine Tasse weißen Wein, ein Stückchen auf Orangen abgeriebenen Zucker wie auch den Saft der ganzen Orange hinein, verkocht die Brühe gut, treibt sie dann durch ein Sieb auf eine Schüssel, legt die Euterstücke zierlich darauf, bestreut sie mit gestoßenem Zucker, überbrennt diesen mit einem glühend gemachten Eisen, damit sich auf der Oberfläche ein Zuckereis bilde, und servirt die Speise zur Tafel.

78. Eine gebratene Rindszunge mit Weichsel-Sauce.

Hat man eine Rindszunge weich genug gesotten, so wird davon die weiße Haut ganz abgeschält und die Zunge in der Hälfte von einander geschnitten, jedoch so daß sie oben und unten beisammen bleibt; nun betropft man sie mit zerlassener Butter, salzt und bestreut sie dicht mit geriebener Semmel und bratet sie auf beiden Seiten gleich braun auf glühendem Roste. Ist die Zunge gut gebraten, so wird nachfolgende Sauce dazu bereitet: Es werden nämlich trockene Weichseln in gleicher Quantität von Wein und Wasser gekocht, dann gerieben und durch ein Haarsieb gepreßt; zu diesem Safte gebe man nun geröstete Semmelkrumen, versüße es mit Zucker, würze es mit Zimmet,

Digitized by Google

Nelken und Limonienschalen und lasse die Sauce aufkochen.

79. Rindszunge mit polnischer Sauce.

Von einer frisch gekochten Rindszunge wird die Haut rein abgezogen, die Zunge aber in runde Blätter geschnitten, zu welcher dann folgende Sauce bereitet wird: Man zerläßt Butter in einer Casserole, giebt Mehl darein und rührt die Einbrenn so lange bis sie ganz braun ist; dann giebt man Citronenschalen und Scheiben dazu nebst Wein, gekochten Rosinen, geschwellten und geschnittenen Mandeln und ein Stück Zucker, läßt es zusammen durchkochen, giebt die geschnittene Zunge hinein und richtet sie dann mit der Sauce zur Tafel an.

80. Zunge mit Hagebutten-Sauce (Hetschepetsch).

Man kocht die Zunge im Salzwasser und reinigt sie von der anhängenden Haut; dann werden fünf Eßlöffel voll eingesottene Hagebutten mit Zucker und einer entsprechenden Menge weißen Weines zu einer Sauce verdünnt, auf die Schüssel geschüttet und die geschnittene Zunge in zwei Reihen auf die Sauce angerichtet.

81. Farcirte Rindszunge.

Die Zunge wird gekocht und abgehäutet, in der Mitte nach der Länge und auch an den Seiten von einander geschnitten; dann macht man aus gehacktem Kalbfleisch, geweichter Semmel, Sahne und Eidottern eine Farce und streicht davon fingerdick zwischen die aufgeschnittenen Blätter wie auch auf die Oberfläche; nun wird die Zunge in eine Bratpfanne gethan, mit heißer Butter begossen und im Ofen gebraten. Man giebt eine aus Champignons bereitete Sauce darüber.

Digitized by Google

Wildpret.

1. Gekochter Hirschziemer.

Hirschziemer, besonders wenn derselbe von einem ältern Wilde stammt, wird am besten gedünstet. Die Zubereitung davon ist folgende: Es wird die obere dicke Haut abgeschnitten, die langen Rippen abgehackt und die Rückenmarkhöhle mit einem Spieße durchstochen; dann besprengt man den Ziemer mit Salz, Pfeffer und Gewürznelken und legt ihn in eine passende Casserole mit Wasser zum Kochen; nachdem der Schaum abgenommen, giebt man einen Löffel voll Essig, Salz, zwei Zwiebeln mit Gewürznelken besteckt, zwei Möhren, eben so viel Petersilienwurzeln, Citronenscheiben und einen ganzen Löffel voll Pfeffer zu dem Fleische. Hat man den Ziemer mürbe gekocht, so wird er aus dem Geschirre genommen, abgetrocknet, mit heißer Butter begossen, geriebenes Schwarzbrod darüber gestreut, nochmals mit Butter betröpfelt, letztlich mit Zucker und gestoßenem Zimmet bestreut und auf einige Minuten in einen heißen Ofen gestellt, bis der Zucker sich oben glacirt; dann servirt man den heißen Ziemer mit irgend einer pikanten braunen Sauce.

2. Hirschbraten mit saurer Sahnen-Sauce.

Die Hirschkeule wird geklopft, auf einige Tage in Essig gelegt, rein abgetrocknet und gespickt; dann belegt man eine Casserole mit Speckblättern, scheibenweis geschnittenen Zwiebeln, Pfeffer, Ingwer und Neugewürz, giebt die Keule hinein und stellt sie zum Feuer. Fängt das Wildfleisch an zu dünsten, so wird Suppe und Weinessig darangegossen und damit verkocht; indessen röste man etwas Mehl mit Butter braun, gieße saure Sahne hinzu, seihe die Sauce durch und ziere die Schüssel, in welcher der Hirschbraten angerichtet werden soll, mit einem Kranze von Limonienschalen und Butterteig-Pastetchen.

Digitized by Google

3. Gebackener Hirschrücken mit Sauce.

Ein Rückenstück vom Hirsche wird mit Wurzelwerk und Gewürz langsam gekocht; dann mache man aus geriebenem Brode, fein gestoßenem Zucker, Citronenschalen und frisch geschmolzener Butter einen steifen Teig; indessen wird der Rücken gebraten und dieser dann mit obigem Teige zwei Finger dick incrustirt; ist dieses geschehen, so schiebt man den incrustirten Hirschrücken in einer passenden Bratpfanne in den Ofen und läßt ihn dort gelbbraun backen. Während des Bratens wird aus Zucker, Citronen, eingemachten Kirschen, Wein und geriebenen Brodrinden eine Sauce bereitet, diese am Feuer etwas durchgekocht, geseiht und über den nun völlig ausgebackenen Hirschrücken geschüttet.

4. Hirsch-Ragout.

Man reinigt Maul, Ohren und Zunge von einem Hirsche gut, kocht diese im Salzwasser gar, schneidet sie klein zusammen und giebt das Geschnittene nebst einem Stückchen Butter, gehackten Zwiebeln, Petersilie, Basilicum, Salz und Pfeffer in eine Casserole, läßt es dort etwas dünsten und thut ein wenig Mehl und Fett daran, womit das Geschnittene nochmals gedämpft wird. Letztlich legirt man dies Ragout mit Eidottern und Senf.

5. Rehrücken gespickt mit Sauce.

Ein rein abgehäuteter Rehrücken wird in ein reines Tuch eingeschlagen, darin mit scharfem Weinessig befeuchtet und auf ein paar Tage an einen kühlen Ort gestellt; dann nimmt man ihn aus dem Tuche, steckt ihn an einen Spieß und bratet ihn langsam, wobei man das Fleisch mit zerlassener Butter begießt wie auch mit gestoßenem feinen Pfeffer und Salz bestreut. Vor dem Anrichten giebt man zu der aufgefangenen Bratensauce noch einige Löffel voll Kraftbrühe und saure Sahne.

Digitized by Google

6. Escaloppe von Hasen.

Nachdem man den Hasen sorgfältig abgehäutet hat, wird davon das Rückenfleisch behutsam abgelöst. Die größeren Stücke werden nach dem Faden in kleinere Streifen geschnitten, flach geklopft und in eine mit Butter bestrichene Pfanne, eins auf das andere, eingesetzt, mit Salz und Pfeffer bestreut, mit zerlassener Butter begossen und einstweilen an einen kühlen Ort gestellt; von dem Gerippe und den sonstigen Abfällen wird eine Hasenbrühe gezogen und nach ihrem Durchseihen zu Glace eingekocht. Kurz vor dem Serviren wird die Escaloppe mit einem Löffel voll brauner Sauce, die mit der Hasenglace und einem Glase rothen Weines kochte, darüber geseiht, mit Citronensäure gesäuert, die Escaloppe mit der Sauce auf dem Feuer gut unter einander geschwungen und sogleich servirt. Der Rand der Schüssel wird mit gebackenen Semmelscheiben und glasirten Zwiebeln verziert.

7. Hasenpfeffer.

Die Vorderläufe, die Brust wie auch Leber, Herz und Lunge von einem Hasen werden in kleinere Stücke zerschnitten und mit fein gehäckelten Zwiebeln, Petersilie und einem Stück Butter oder geschnittenem Speck in einer Casserole gedämpft und mit Salz, Pfeffer, Lorbeerblättern und Neugewürz gewürzt. Nach einigem Kochen nimmt man die Hasenstücke heraus, fettet die Sauce ab, kocht sie mit einem Löffel voll Pfeffersauce auf und mischt einige Löffel voll Hasenblut darein. Diese Sauce wird nun über das Hasenfleisch gegossen, mit demselben untereinander geschüttelt, in eine tiefe Schüssel angerichtet und mit in Butter gerösteten Kartoffeln servirt.

8. Hase mit Sardellen-Sauce.

Ein abgehäuteter junger Hase wird in kleinere Stücke zusammengehackt und mit Butter, klein geschnittenen Zwie-

Digitized by Google

beln und Limonienschalen geschmort wie auch mit Salz, Pfeffer und Gewürznelken gewürzt. Ist das Fleisch mürbe genug gekocht, so richtet man darüber eine Sardellen-Sauce an.

9. Gebratener Hase.

Der Hase wird fleißig abgehäutet, gewässert, gespickt und auf einige Tage in die Essigbeize mit Wachholderbeeren, Lorbeerblättern und ganzem Pfeffer gelegt; hierauf steckt man ihn an einen Bratspieß, begießt ihn während des Umdrehens beim Feuer mit Essig und Sahne und servirt den Braten mit einer Sahnensauce.

10. Geschmorter Fasan mit einer Wildpret-Sauce.

Ein abgesiederter, ausgenommener, flammirter und dressirter Fasan wird mit Speckblättern, Butterstückchen, Zwiebeln und Möhren in eine Casserole gethan und damit wie auch mit Salz, Pfeffer und einigen Gewürznelken auf eine mittelstarke Gluth gestellt, das Geschirr zugedeckt und etwa 15 Minuten geschmort. Fängt der den Fasan entquellende Saft sich zu färben an, so wird ein Maß weißer Wein daran gegossen und damit der Vogel sechs Viertelstunden gedämpft; dann wird der abgefettete Saft mit einigen Löffeln brauner Sauce aufgekocht und der herausgelegte Fasan damit begossen. Ein auf die oben beschriebene Art geschmorter Fasan kann eben so gut mit einer Trüffelsauce oder mit einem braunen Ragout servirt werden; auch kann man die Sauce mit dem abgefetteten Safte in ihrem Geschmacke pikanter machen.

11. Rebhühner mit Wein und Chalotten.

Man nimmt eine beliebige Zahl Rebhühner, putzt sie, nimmt das Eingeweide aus und spickt die Vögel, die dann auf zwei Tage in weißem Wein gebeizt und dressirt am

Digitized by Google

Spieße braun gebraten werden. Nun macht man eine Einbrenn von Mehl und Butter, giebt einige fein geschnittene Chalotten nebst etwas Fleischbouillon und dem Weine, worin die Rebhühner gebeizt wurden, hinein, legt die Rebhühner dazu und schmort sie weich.

12. Rebhühner mit Oliven.

Eine Casserole wird mit Speckblättern, scheibenförmig geschnittenen Möhren, Petersilienwurzeln und Zwiebeln belegt und darin wohl geputzte und dressirte Rebhühner weich gedämpft. Hierauf nimmt man die Rebhühner heraus, schneidet sie in vier Theile, stäubt indessen zu der Sauce etwas Mehl, giebt einige Eßlöffel voll Fleischbrühe mit Essig verdünnt dazu, passirt die Sauce durch ein Haarsieb und legt abermals die tranchirten Rebhühner in den Saft, wo sie noch ein Weilchen dünsten müssen. Jetzt werden die Rebhühner auf eine flache Schüssel angerichtet und dazwischen in Butter ausgebackene Semmelscheiben gelegt; nun schüttet man die Sauce darüber und putzt dies Gericht mit Oliven auf.

13. Rebhühner mit Salmi.

Man putzt die Rebhühner, weidet sie aus, spickt und bratet sie am Spieße braun; nun wird ihnen der Kopf und Hals abgenommen wie auch das Stoßbein sammt dem Rückgrate abgelöst. Diese letztere Stücke giebt man nebst in Butter gerösteten Semmelkrumen in einen Mörser, stößt alles dort fein zusammen und giebt das Gestoßene nebst etwas Bratensaft, einem Glase rothen Weines und etwas Butter in eine Casserole zum Verkochen. Diese Sauce passirt man durch ein Sieb auf die Schüssel und legt dann die Rebhühner, denen man den Kopf und Hals wieder angesteckt hat, darauf. Man garnirt die Schüssel mit gebackenen Semmelscheiben nebst Citronenschnittchen.

14. Rebhühner mit Kastanien.

Rein abgefiederte und abgewaschene Rebhühner werden

Digitized by Google

mit Speckblättern umwickelt, mit Salz und Pfeffer eingerieben, mit Citronenscheiben belegt und in einer Casserole mit etwas Fleischbrühe weich gedämpft. Nun stelle man die Casserole vom Feuer, lasse die Rebhühner darin jedoch nicht erkalten und bereite folgende Sauce: Von zwanzig größeren Kastanien, die man mit siedendem Wasser übergossen hat, werden die Schalen gelöf't und die gereinigten Kerne mit Rebhühnerlebern, Zwiebeln, Salz, Nelken und einer Tasse Wein so lange gekocht, bis sich die Kastanien durchtreiben lassen. Das Durchgetriebene wird nun zu den Rebhühnern geschüttet und damit nebst Zuguß von Fleischsuppe und Citronensaft gedünstet. Die fertig gekochte Sauce wird letztlich noch mit ein paar Dottern legirt.

15. Rebhühner mit einer Farcekruste.

Die rein geputzten, mit Salz bestreuten und mit Speckblättern weich geschmorten Rebhühner lasse man etwas erkalten, tauche sie in geschlagene Eier und umgebe sie mit einer Farce, die aus folgenden Sachen bereitet wird: Man hackt nämlich die Speckblätter, worin die Vögel schmorten, mit 24 Loth Schweinefleisch, einer halben Zwiebel, Petersilie, Citronenschalen, einigen Wachholderbeeren, Salz, Ingwer und einer in Milch geweichten Semmel zu einer dicklichen Masse und verrührt damit zwei Eidotter; mit dieser Fülle bestreiche man die Hühner von allen Seiten, umwinde sie mit Teigstreifen, die man von einem Nudelteig mit dem Rädchen ausgeschnitten, wie mit Bändern, tauche alles in geschlagene Eidotter, gebe dann die Rebhühner in einer Bratpfanne mit Speck belegt in eine Bratröhre und backe sie gehörig. Beim Serviren garnirt man dieses Gericht mit Citronenscheibchen.

16. Rebhühner in der Artoffel-Sauce.

Rein gemachte, mit Salz bestreute und gespickte Rebhühner brate man bis sie gelb zu werden beginnen; inzwischen wird mit Butter und etwas Mehl eine lichtbraune

Digitized by Google

Einbrenn gemacht, mit Fleischbrühe aufgefüllt, durch ein Sieb getrieben und zu den halb gebratenen Rebhühnern in ein anderes Geschirr geschüttet. Nun reinige man mehrere Artoffeln, schneide sie scheibenförmig, gebe sie zu den Hühnern, salze und würze alles mit Muskatblüthe und lasse die Artoffeln weich schmoren. Beim Serviren wird die Schüssel um den Rand mit Artoffeln garnirt und die Rebhühner in die Mitte angerichtet.

17. Geschmorter Birkhahn.

Ein gerupfter und flammirter Birkhahn wird mit einem Tuche rein abgewischt und am Rücken aufgeschnitten, wobei die Schenkel, der Kragen, der Kopf und die Flügel an der Haut gelassen werden. Aus der Brust entfernt man alle Knochen, schneidet davon das Fleisch ab und hackt dieses mit einem halben Pfunde Speck, einigen Sardellen, Citronenschalen, Chalotten, Salz und Gewürznelken zu einer Fülle zusammen und füllt damit die leere Haut aus, die dann recht geheftet wird. Nun wickelt man den Birkhahn in Speckblätter ein, umwickelt ihn mit Bindfaden und bratet ihn in einer Bratpfanne, wobei der Vogel oft umgewendet und mit Kraftbrühe begossen werden muß. Aus den ausgelös'ten Knochen wird eine Brühe gekocht, die man bis zum völligen Sulzen verkochen läßt. Ist der Birkhahn nun weich genug gebraten, so nimmt man die Speckblätter davon weg und servirt ihn mit der Bratensauce und der eingekochten Glace zur Tafel.

18. Farcirte Krammetsvögel mit brauner Sauce.

Den rein geputzten Vögeln wird der Rücken aufgeschnitten, ihnen alles Gebein außer der Brust behutsam ausgelös't und in die ausgehöhlten Theile klein gehackter Schinken mit Speck gefüllt. Von den Lebern, wie auch den Lebern irgend einer andern Vogelgattung, macht man eine Farce, bereitet aus Papier kleine Skarnitzeln (Becherln), befeuchtet

Digitized by Google

jedes mit Tafelöl, giebt dann in jedes ein wenig von der Farce und darauf einen gefüllten Krammetsvogel, überlegt ihn mit einem Speckblättchen und läßt ihn in einem nicht zu heißen Ofen braten. Aus den ausgelöſ'ten Knochen und den Eingeweiden wird eine braune Sauce gemacht und zu jedem Krammetsvogel ein Löffel voll beigefügt.

19. Lerchen mit Champignons.

Mehrere Lerchen werden abgefiedert, gezäumt, mit Salz beſtreut in eine Caſſerole gethan und mit Speck oder Butter braun gedämpft. Aus klein geſchnittenen Chalotten, Champignons und grüner Peterſilie, die man mit Butter etwas anlaufen läßt, Mehl daran ſtäubt und Wein mit Suppe vermiſcht dazu gießt, macht man eine Sauce; zu dieſer giebt man dann die Lerchen und ſervirt ſie damit.

20. Haſelhühner mit Trüffel-Sauce.

Die rein geputzten Haſelhühner werden auf die Art wie Rebhühner geſpickt und am Spieße gebraten. Dann wird ſelbigen die Haut von der Bruſt zurückgezogen, das Fleiſch mit einer Speckplatte belegt und die Haut abermals darüber geſtreift. Vor dem Anrichten gießt man über die gebratenen Hühner eine Trüffel-Sauce.

21. Schnepfen mit Salmi.

Von einigen rein geputzten, geſpickten und im eigenen Safte geſchmorten Waldſchnepfen löſ't man die ganze vordere Bruſt und die untern Schenkel behutſam ab; der hintere Theil, wie auch der Rücken, wird mit gebackenen Semmelbröſeln zuſammen geſtoßen. Das Geſtoßene wird mit etwas Wein und Fleiſchbrühe gedünſtet und durch ein Sieb getrieben, dann der Koth — (Schnepfendreck) nämlich die Leber, Gedärme, die mit fein gehackten Zwiebeln und Citronenſchalen klein gehackt und mit Butter, Gewürznelken und Semmelkrumen geſchmort wurden, — darunter

Digitized by Google

gemiſcht. Dies alles läßt man zuſammen mit einem Stückchen Zucker aufkochen und richtet dieſe Salmi auf die Schüſſel an, ſo wie die Bruſt und Schenkel darauf.

22. Gedämpfte Wachteln.

Einige abgefiederte, flammirte und dreſſirte Wachteln werden in eine mit Speckblättern, Zwiebeln und Möhren belegte Caſſerole gethan, mit Salz, Pfeffer, einigen Lorbeerblättern und Nelken gewürzt, mit Fleiſchbrühe begoſſen, zugedeckt und langſam weich geſchmort. Beim Anrichten glaſirt man die Wachteln auf der Bruſt und ſeiht darüber die abgefettete Sauce.

23. Wachteln in der Trüffel-Sauce.

Aus rein gebürſteten und gewaſchenen Trüffeln ſchneidet man haſelnußgroße Stücke; mit den Trüffelabfällen, Wachtellebern, die fein gehackt, mit Salz und Pfeffer gewürzt und mit friſcher Butter unter einander gemengt wurden, macht man eine Farce und füllt damit die ausgenommenen Wachteln, dreſſirt dieſe, wie zum Dämpfen üblich, gießt eine halbe Taſſe rothen Wein und eben ſo viel Kraftbrühe darüber und dämpft darin die Vögel eine halbe Stunde im zugedeckten Geſchirr. Die weich geſchmorten Wachteln pflegt man dann zu glaſiren und mit einer Trüffelſauce, die mit dem abgefetteten Safte der Vögel beſtens gehoben iſt, zu ſerviren.

24. Wildſchweinefleiſch geſchmort.

Das ſchwarze Wildpret muß mit einer glühenden Eiſenſchiene abgeſengt werden; hierauf wäſcht man es rein mit Waſſer ab, reibt es tüchtig mit Salz ein, giebt es in eine tiefe Caſſerole mit Lorbeerblättern, Nelken, Wachholderbeeren, Zwiebeln, Pfeffer, Citronenſcheiben, einigen ſchwarzen Brodrinden, rothem Wein und Eſſig und ſchmort es dort weich. Man richtet es dann auf eine Schüſſel an,

Digitized by Google

beſtreut es mit in Butter geröſteten Semmelkrumen und gießt etwas von dem Safte, in welchem das Fleiſch gekocht, darüber.

25. Wildſchweinefleiſch in Hagebutten-Sauce.

Während das ſchwarze Wildpret auf die in der vorigen Nummer angegebene Weiſe kocht, legt man gekochte Hagebutten in ein Geſchirr, worin ſich die Hälfte Wein mit Waſſer befindet, und läßt alles kochen. Nun zerdrückt man die Hagebutten, ſeiht ſie durch ein Sieb, vermiſcht ſie mit einer braungelben Einbrenn, giebt ein Stückchen Zucker, Citronenſchalen, Gewürznelken und Zimmet dazu und läßt dieſes Gemiſch nochmals gut aufwallen. Hat das Wildſchweinefleiſch die erforderliche Weichheit im Kochen erlangt, ſo ſeiht man es vom Sude ab, legt es auf eine reine Serviette, faltet dieſe zierlich zuſammen, beſtreut es noch außerdem mit fein gehackten Citronenſchalen und ſervirt es zur Tafel. Die Sauce wird in einem beſondern Geſchirr aufgetragen.

26. Wildſchweinskopf.

Ein mit ſiedend heißem Waſſer abgebrühter, gut geputzter Eberkopf, von deſſen Zunge man die Haut rein abgezogen hat, wird in kaltem Waſſer einige Zeit gewäſſert, alsdann öffnet man den Rüſſel, ſpeilert ihn auf, bindet die Ohren gleichmäßig an den Kopf, macht Einſchnitte in die Haut, bindet ihn in eine Serviette und kocht ihn mit Knoblauch, Gewürznelken, Pfeffer, Ingwer, Wachholderbeeren, Thymian, Sellerie, Zwiebeln, Möhren, Salbei und Citronenſchalen in Waſſer und Eſſig weich. Sodann wikkelt man den Kopf aus der Serviette, richtet ihn auf eine Schüſſel an, garnirt ihn mit rothen Aepfelſcheiben, Citronenſcheiben, Lorbeerzweigen, hart gekochten Eiern und ſervirt ihn mit Eſſig und geſtoßenem Pfeffer oder auch mit Meerrettig zur Tafel.

Digitized by Google

Fische.

1. Böhmischer Karpfen (Schwarzer Fisch).

Vier Nößel Bier werden mit einem Eßlöffel voll brauner Einbrenn und eben so vielem Essig zu einer Sauce eingerührt, die mit zwei in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, einer Möhre, einem Selleriekopf, zwei Petersilienwurzeln und einer halben gleichfalls in Platten geschnittenen Citrone verstärkt wird; dies mußte früher einige Minuten in Butter geröstet werden. Zu diesem Gemenge kommen noch ein Stück Zimmet, etwas Muskatblüthe, ganzer Thymian, Lorbeerblätter, eine gute Hand voll Pfefferkörner, mehrere Gewürznelken und ein Löffel voll Honig. Inzwischen wird der Karpfen geschuppt und ausgeweidet, jedoch so, daß dabei die Galle nicht zerdrückt werde, gespalten, in zweifingerbreite Stücke zerhackt, mit dem nöthigen Salze in eine Casserole gelegt und dort mit acht Loth fein geriebenem Pfefferkuchen (Lebzelten) bestreut, nachdem die Sauce eine Stunde lang gekocht und durch ein Haarsieb getrieben worden ist, mit derselben begossen und eine halbe Stunde langsam gekocht. Nachdem der Fisch abgekühlt ist, wird derselbe in eine tiefe Schüssel angerichtet und die Sauce, die man noch mit etwas Citronensaft und Zucker im Geschmack gehoben hat, darüber geschüttet.

2. Gespickter Karpfen mit Ragout.

Ein vierpfündiger, abgeschuppter und ausgeweideter Karpfen wird rein gewaschen, gehäutelt und gespickt, in eine Bratpfanne gethan, gesalzen, mit Pfeffer, Muskatblüthe, Möhren und Sellerie belegt, dann mit anderthalb Nößel Ofener Wein und zwei Löffeln voll Kraftsuppe begossen und im Ofen, unter öfterem Begießen und Umwenden, 5 bis 6 Viertelstunden gebraten. Vor dem Serviren legt man den gebratenen Karpfen behutsam auf ein braunes Ragout, bestreicht ihn mehrmals mit einer warmen Glace und verziert ihn mit in Wein gekochten Trüffeln und Krebsen.

Digitized by Google

3. Karpfen in Bier gedämpft.

Ein geschuppter und in Stücke getheilter Karpfen wird einige Stunden in Salz liegen gelassen. Sodann werden in Weißbier Sellerie, Petersilienwurzeln, Zwiebeln, Möhren nebst Pfeffer, Lorbeerblättern und Nelken eine Stunde lang gekocht, die Brühe dann durchgeseiht und in dieselbe der Fisch mit Citronenscheiben und Butterstückchen gethan und darin geschmort. Wird die Sauce etwas kürzer, so schwitzt man etwas in Butter geröstetes Mehl daran und erhebt den Geschmack der Sauce mit etwas Citronensaft.

4. Karpfen in eigener Sauce.

Einem noch lebenden Karpfen giebt man einen Querschnitt in das Genick, spaltet den Kopf nach dem Maule zu und zerschneidet den Fisch dicht über dem Rückgrat in zwei Hälften. Dann nimmt man eine tiefe Schüssel, giebt Butter, Sellerie, Petersilienwurzeln in Scheibchen geschnitten, Citronenspalten, Estragon, gehäckelte Zwiebeln, Lorbeerblätter, etwas Mundmehl, Salz und Muskatblüthe darauf und legt den Karpfen darüber, der noch einmal mit obigen Sachen bedeckt und mit Fleischbrühe gut befeuchtet, fest zugedeckt und eine Viertelstunde lang auf starker Gluth gedämpft wird. Nach Verlauf dieser Zeit wendet man den Fisch um und dünstet ihn nochmals 15 Minuten, wo selbiger dann vollkommen weich sein dürfte.

5. Gebratener Karpfen farcirt.

Ein großer Karpfen wird abgeschuppt, ausgeweidet, gewässert und mit folgender Farce gefüllt: In Milch geweichte Semmeln, Kapern, Zwiebeln, grüne Petersilie und klein gehackte Sardellen werden mit Eiern und Butter verrührt, mit Muskatblüthe gewürzt und der ausgenommene Karpfen damit gefüllt, derselbe dann zugenäht, mit Salz eingerieben und in einer Bratpfanne unter öfterem Begießen mit Butter, Brühe oder Sahne gebraten. Aus dem auf den

Digitized by Google

Boden der Pfanne gelegten Wurzelwerk und Gewürz entstandenen Saft macht man mit etwas Fleischbrühe eine Sauce, treibt diese durch ein Haarsieb, giebt fein gehackte Sardellen, Kapern so wie braun geröstetes Mehl daran und servirt die Brühe zu dem Fisch.

6. Blau abgesottener Karpfen.

Zum Blausieden sind besonders die sogenannten Leder- oder Spiegelkarpfen geeignet. Nachdem ein solcher Fisch abgeschuppt, ausgenommen, von innen und außen rein gewaschen und in passende Stücke geschnitten worden, übergießt man ihn mit siedendem Weinessig. Dann giebt man ihn in eine Casserole mit Essig, Wasser, Wein, Citronenschale, Gewürznelken, Pfeffer, Möhren, Zwiebeln, Salz und Butter und kocht ihn dort weich. Ist dieses erfolgt, so hebt man den Fisch aus der Pfanne, richtet ihn auf eine Schüssel an und verziert ihn mit Citronenscheiben und grüner Petersilie. Den so bereiteten Fisch pflegt man auch mit Meerrettig, Essig und Oel zu serviren.

7. Karpfen in der Sulze.

Man schuppt einen vierpfündigen Karpfen, weidet ihn aus, reinigt ihn mit Wasser, zerschneidet aber selbigen nicht wie üblich, sondern ringelt ihn mit Hülfe eines Holzspeilers, den man durch die Schwanzflosse und die Kinnlade steckt. Nun wird er mit siedend heißem Essig abgebrüht; so übergossen läßt man den Fisch stehen und nimmt vier zerhackte Kalbsfüße mit gleichen Theilen Wein, Essig und Wasser, Salz, Gewürz, eine halbe Citrone, ein paar ganze Zwiebeln und kocht dieses alles, bis die Füße weich werden. Die heiße Brühe seiht man durch, nimmt davon das Fett ab, gießt sie in eine Messingpfanne und siedet den abgebläuten Fisch darin. Ist dieser gar gekocht, so nimmt man ihn behutsam aus dem Sude, läßt ihn auf einer Schüssel auskühlen, schlägt das Eiweiß von sechs Eiern zu Schaum und rührt diesen zu der Sulze. Dann spannt

Digitized by Google

man auf die vier Füße eines umgekehrten Seſſels eine Serviette, gießt den Sud darauf und läßt ihn langſam in eine tiefe Form durchlaufen. Eine Hälfte des Sudes giebt man zum Staken, thut den Fiſch darauf und läßt die übrige Sulze darüber rinnen. Iſt jetzt die ganze Form ausgefüllt, ſo wird ſie an einen kühlen Ort geſtellt, damit ſich alles feſt ſulzen könne. Vor dem Serviren wird die Form in heißes Waſſer getaucht und auf eine Porcellanſchüſſel geſtürzt.

8. Karpfen in der Blut-Sauce.

Ein beliebig großer Karpfen wird aufgemacht, das Eingeweide behutſam, ohne die Gallenblaſe zu verletzen, herausgenommen, das Blut aufgefangen und mit ein paar Tropfen Weineſſig aufgequirlt. Nun ſchneidet man den Fiſch in Stücke, beſtreut ihn mit Salz, giebt ein Stück Butter in eine Caſſerole, thut geſchnittene Zwiebeln daran und legt den Karpfen in die heiße Butter, wohin man noch Weineſſig, Pfeffer, Nelken, Citronenſchalen und Lorbeerblätter beizumiſchen hat. Mit ſolcher Zuthat wird der Karpfen geſchmort, die Stücke zuweilen umgewendet und, wenn ſie weich gedünſtet ſind, ein wenig Erbſenwaſſer mit Butter aufgegoſſen. Auch bereitet man mit etwas Schmalz, Mehl und Zucker eine braune Brühe, giebt dieſe zu dem Fiſche und läßt ihn damit aufkochen. Kurz vor dem Anrichten ſchüttet man das aufgefangene Karpfenblut zu dem Uebrigen und läßt jetzt alles nochmals aufwallen.

9. Karpfen auf portugieſiſche Art.

Die geſchuppten und ausgeweideten Karpfen ſchneidet man in Stücke, ſalzt ſie und beſprengt dieſelben mit Eſſig, worin man ſie etwas ſtehen läßt. Hierauf ſiedet man in einer Caſſerole rothen Wein in etwas Waſſer, mit geſchnittenen Zwiebeln, ganzem Pfeffer, Citronenſchalen, Lorbeerblättern und Nelken ab, giebt die Fiſche, während die Brühe ſiedet, dazu und kocht ſie darin weich. Die Fiſche

Digitized by Google

werden jetzt herausgehoben und zu dem Sude ein Stück auf Citrone abgeriebener Zucker, Butter und ein Löffel voll Mehl gegeben. Nachdem dieses kurz verkocht hat, wird die Sauce durch ein Sieb passirt und über die Fische angerichtet.

10. Blauer Aal.

Wenn der Aal blau abgesotten werden soll, wird ihm die Haut nicht abgestreift; er wird dann nur in Stücke geschnitten, mit siedendem Essig überzogen und zugedeckt im Gefäße liegen gelassen. Sodann setzt man ihn in einer Casserole mit einigen Stückchen Butter, Lorbeerblättern, Pfeffer, Gewürznelken, Salz und Essig zum Feuer und bringt ihn zum Sieden. Kocht der Essig, so wird der Aal hineingethan, zugedeckt und bis zum völligen Weichwerden gesotten. Man servirt ihn mit grüner Petersilie verziert, mit Gurkensalat oder Essig und Oel zur Tafel.

11. Aal mit brauner Sauce.

Der Aal wird mit dem Kopfe an einen Stein geschlagen, damit er getödtet werde; sodann schlägt man ihm einen Nagel durch den Kopf, nagelt ihn irgendwo an, schneidet rings um den Kopf die Haut ab und streift dann die ganze Haut herunter, hält ihn über glühende Kohlen, bis man auch mit einem Tuche das noch übrige Häutchen abstreifen könne; dann rollt man den Fisch zusammen, schneidet den Kopf ab, salzt und bestreut ihn mit Salbeiblättern und kocht ihn mit Lorbeerblättern, Aalkraut, Pfeffer und Nelken in halb Wasser und Essig ab. Indessen macht man mit in Butter gebräuntem Mehl, Chalotten, Kapern, Citronenscheiben, Butter, ein wenig Essig und Zucker eine braune Sauce, worin dann der in Stücke geschnittene Aal einige Mal aufkochen muß.

12. Gebratener Aal.

Ein auf vorgeschriebene Art (siehe Nr. 11.) getödteter und abgestreifter Aal wird in Stücke geschnitten, eingesal-

Digitized by Google

zen und dann Stück für Stück an den Spieß gesteckt, so zwar, daß zwischen jedem Aalstück eine Citronenscheibe zu stehen komme. Während des Bratens betropft man den Fisch mit zerlassener Butter und bestreut ihn mit fein geriebener Semmel. Vor dem Anrichten giebt man noch Citronensaft und heiße Butter über die Aalstücke und servirt sie heiß zur Tafel.

13. Gesulzter Aal.

Ein getödteter, abgestreifter und gereinigter Aal wird mit gleichen Theilen Wasser und Essig, dann Salz, Pfeffer, Zwiebeln, Muskatblüthe und Lorbeerblättern eine Viertelstunde gekocht; hierauf seiht man die Brühe ab, legt den Fisch wieder hinein, läßt ihn darin erkalten, nimmt das Fett von der Brühe, kocht diese nochmals mit Kalbsfüßen, schäumt sie gut ab und klärt sie mit Eiweiß, das man zu Schnee geschlagen hat. Sodann wird der ganze Sud durch eine Serviette geseiht, in eine tiefe Form gegossen, abgekühlt, gestakt und mit den Aalstücken und Citronenscheiben belegt, dann wieder darauf geseihte Brühe gegossen und zum Sulzen an einen kühlen Ort gestellt. Mit dieser Sulze verfährt man übrigens wie beim gesulzten Karpfen erwähnt wurde.

14. Aal in der Marinade.

Ein abgestreifter und gereinigter Aal wird in Stücke geschnitten, ihm das Rückgrat ausgelöst, mit Majoran, Thymian, Pfeffer, Muskatblüthe, Nelken, Salbei, Citronenschalen und Salz bestreut und in Weinessig und Wein gekocht. Der Aal wird dann herausgenommen und in ein Gefäß, worin er aufbewahrt werden soll, gethan, die eingekochte aber ausgekühlte Sauce über ihn gegossen und der Fisch mit Citronenscheiben belegt.

15. Aal mit Sardellen-Sauce.

Sechzehn Loth frische Maibutter, sechs Eidotter, Mehl,

Digitized by Google

Citronenscheiben, Muskatblüthe, Wein und etwas Brühe von abgekochten Fischen werden mit zwölf fein gehackten Sardellen in einer Casserole auf Gluth verrührt, jedoch vorsichtig, damit die Brühe nicht zusammenlaufe. Ist die Sauce fertig und ein Aal nach Vorschrift gekocht worden, so wird der Fisch mit der noch heißen Brühe überschüttet.

16. Fricassirter Hecht.

Ein Hecht wird geschuppt, geputzt, das Eingeweide, ohne die Gallenblase zu verletzen, ausgenommen, gesalzen und einstweilen im Salze liegen gelassen. Nun kocht man ihn mit Essig und Wasser, von beidem gleiche Theile, nebst geschnittenen Zwiebeln u. Lorbeerblättern weich. Dann wird aus acht Dottern, zwei Löffeln voll feinem Mehl, dem Safte einer Citrone, die gut abgerührt und mit einem Nößel Fischbrühe, Zwiebeln, Citronenschalen und Gewürznelken im Geschmack gehoben wurden, unter beständigem Rühren auf einer kleinen Gluth ein Fricassée gemacht und dieses noch heiß über den Hecht gegossen.

17. Heiß abgesottener Hecht mit Meerrettig.

Der rein geschuppte, gewaschene, rein ausgenommene, in kleinere Stücke geschnittene Hecht wird gut gesalzen und mit Petersilienwurzeln, Zwiebeln, Lorbeerblättern und Kuttelkraut in Weinessig und Wasser weich gekocht. Ist der Fisch ausgesotten, so kommt er aus der Casserole schnell auf eine Schüssel und wird dort mit geriebenem Meerrettig reich bestreut und vom Sude etwas darauf gegossen. Die Schüssel wird nun zugedeckt und kommt noch heiß zur Tafel. Auch kann man den heiß abgesottenen Hecht auf eine Serviette anrichten und rings herum hart gesottene Eier, abgekochte Kartoffeln, blauen und weißen Blumenkohl legen.

Digitized by Google

18. Geschmorter Hecht.

Ein rein geschuppter, vorschriftsmäßig ausgeweideter Hecht wird in dreifingerbreite Stücke geschnitten, eingesalzen und in eine Casserole, worin Butter heiß gemacht worden, gelegt, wozu noch fein geschnittene Zwiebeln, grüne Petersilie, Citronenschalen, klein gehackte Sardellen hinein gethan wurden, welche in dem Geschirre etwas anlaufen müssen. In diesem Gemenge schmort man nun den Hecht, wobei letzterer fleißig umgewendet und mit Sahne begossen werden muß. Hat der Fisch hinlänglich geschmort, so wird er mit der Sauce übergossen und so zur Tafel gegeben.

19. Gebratener Hecht.

Ein nach allen Regeln der Kochkunst zubereiteter, vollkommen rein gemachter Hecht wird von innen gut mit Butter ausgeschmiert und in eine passende Bratpfanne mit Butter in den Ofen gesetzt. Während des Bratens wird der Fisch oft mit Fett betröpfelt, mit feinen Semmelkrumen, Salz und Pfeffer bestreut und so gar gebraten. Vor dem Serviren richtet man den Fisch auf eine Schüssel an und begießt ihn mit der Bratensauce, die man mit einigen Löffeln voll Sahne vermischt hat.

20. Hecht mit Citronensauce.

Ein geschuppter, geputzter und rein ausgenommener Hecht wird gesalzen und weich gesotten; inzwischen bereitet man aus Butter und Mehl eine gelbe Einbrenn, schüttet von der Brühe, in welcher der Hecht gesotten wurde, etwas dazu und läßt den Fisch noch einmal darin aufsieden; die Sauce würzt man mit Muskatblüthe, drückt den Saft einer ganzen Citrone hinein und servirt den Hecht sammt der Sauce.

21. Gepflückter Hecht.

Ein weich abgesottener Hecht wird in kleinere Stückchen gezupft und in eine Casserole zu kleinen Zwiebeln, die

Digitized by Google

man in Butter gelb geröstet hat, gethan. Auf den so zugerichteten Fisch gießt man saure Sahne, streut fein geriebene Semmel darüber, giebt Stückchen Butter, etwas von der Fischsauce, worin der Hecht gesotten hat, dazu, stellt die Casserole in den Ofen oder auf Kohlen und läßt alles gut schmoren.

22. Kalter Hecht in Fricassée.

Der Hecht wird geschuppt, aufgeschnitten, ausgenommen, rein gewaschen und in beliebig große Stücke geschnitten, die nun gesalzen mit einem Stücke Butter und dem Safte einer Citrone in einer Casserole gehörig zugedeckt, weich gekocht werden. Indessen werden 8 bis 10 Eidotter mit dem Safte einer Citrone und einigen Tropfen Wasser bis zum Dickwerden eingerührt und der abgekühlte und auf eine Schüssel angerichtete Fisch damit begossen.

23. Gedämpfter Hecht mit Sardellen.

Ein, wie bei den vorigen Nummern schon angedeutet wurde, geschuppter und rein gemachter Hecht wird ganz in eine Casserole gethan und dort mit klein gehackten Limonienschalen, Zwiebeln, Chalotten und frischer Butter weich geschmort. Vor dem völligen Garkochen werden in die Casserole noch grüne Petersilie und Sardellen klein gehackt, mit Citronensaft befeuchtet, gegeben und damit die Sauce in ihrem Geschmacke gehoben, die mit dem Fisch zugleich aufgetragen wird.

24. Geschmorter Hecht mit Kartoffeln.

Von einem rein geschuppten und geputzten Hecht werden Stücke geschnitten, gesalzen und im Wasser übersotten. Indessen zerläßt man in einer Casserole ein Stück Butter, giebt klein gehackte grüne Petersilie, klein geschälte Kartoffeln und letztlich den gekochten, in kleinere Stücke getheilten, Hecht hinein, giebt die Casserole auf eine Gluth, gießt

Digitized by Google

etwas Fischbrühe dazu, bestreut es oben mit Semmelkrumen, giebt auch etwas Sahne darüber und schmort das Ganze hellbraun.

25. Hecht in brauner Butter und Senf.

Ein mittelgroßer Hecht wird geschuppt, gereinigt, einige Zeit gewässert und im Salzwasser abgesotten; sodann läßt man ein Stück Butter auf dem Feuer braun werden, giebt Senf dazu und begießt damit den in einer Schüssel angerichteten Fisch, der außerdem noch mit im Fette geröfteten Semmelkrumen bestreut wird.

26. Hecht gesulzt.

Wird auf dieselbe Art wie der Karpfen in der Sulze bereitet.

27. Hecht in einer Caviar-Sauce.

Ein schöner Hecht wird gereinigt und mit Essig und Wein, mit Kräuterwerk und dem nöthigen Gewürz blau abgesotten. Inzwischen wird russischer Caviar mit frischem Provencer-Oel klein gehackt und in einem Töpfchen mit Tafelöl, Citronensaft und Pfeffer zu einer Sauce verrührt. Der blau abgesottene Hecht wird nun auf eine mehr flache Schüssel angerichtet und die abgerührte Sauce darüber geschüttet.

28. Fricassirter Hecht mit Austern.

Ein mittelgroßer, gut geputzter Hecht wird in kleinere Stücke geschnitten und davon, so viel es sich thun läßt, die Gräten ausgesucht. Die entgräteten Stücke thut man dann in eine Casserole und schmort sie dort mit Chalotten, Mehl, Fischsuppe, Sardellen und Citronensaft weich; letztlich würzt man noch die Sauce mit Muskatblüthe und rührt einige Eidotter hinein. Nun werden mehrere Austern

Digitized by Google

von ihren Bärten gereinigt, mit Citronensaft und ihrem Wasser aufgefrischt, etwas durchgewärmt und so angerichtet der Speise beigefügt.

29. Hechtschnitte.

Ein ausgeweideter, nach der Länge gespaltener, gehäuteter, von den gröberen Gräten befreiter Hecht wird in daumenbreite Stücke geschnitten, diese mit Butter bestrichen in eine Casserole gethan und mit Salz und Pfeffer bestreut. Kurz vor dem Serviren bratet man die Hechtstücke über starker Gluth auf beiden Seiten gleich. Nun schüttet man aus der Casserole die Hälfte der Butter ab und gießt an deren Statt so viel legirte Sauce, daß davon der Fisch zur Hälfte bedeckt werde. Nach einigem Umschwingen der Casserole am Feuer nimmt man die Hechtschnitte heraus, richtet sie auf eine bordirte Schüssel kranzförmig an und giebt die Sauce mit etwas Citronensaft gehoben und geseiht über den Fisch.

30. Hecht mit Champignon-Sauce.

Der Hecht wird, wie Nr. 29. angezeigt ist, bereitet; nur wird er, anstatt mit der legirten Sauce, mit einer Brühe aus Champignons begossen.

31. Forellen blau abgesotten.

Die hierzu bestimmten Forellen werden nicht zerschnitten und auch nicht geschuppt, sondern nur sauber ausgenommen. Hat man dieses gethan, so werden die Forellen gekrümmt und ihnen der Schwanz zwischen die Zähne fest eingeklemmt. So zubereitet übergießt man sie mit heißem Essig. Inzwischen wird in eine Casserole Wein, Essig und Wasser in gleichen Theilen gegossen, Citronenscheiben, Lorbeerblätter, ganze Pfefferkörner, Zwiebeln, grüne Petersilie, Möhren, Basilicum, Majoran und Salz hinein gethan, die Brühe zum Sieden gebracht und jetzt die Forellen hinein gegeben

Digitized by Google

und darin so lange gesotten, bis sich von den Fischen das Häutchen löst. Die abgekochten Fische legt man auf eine trockene Serviette und servirt sie mit Essig und Oel.

32. Gespickte Forellen mit Limonien-Sauce.

Die Forellen werden blau abgesotten (siehe Nr. 32.), dann mit geschnittenen Krebsschwänzchen und mit einer Citronen-Sauce noch ein wenig aufgekocht.

33. Forellen mit Eier-Sauce.

Man zerläßt in einer Casserole acht Loth Butter, bräunt darin einen halben Löffel voll Mehl, nimmt die Casserole vom Feuer und verrührt fünf Eidotter mit Fischbrühe daran; die Casserole stellt man jetzt abermals auf die Gluth, giebt unter beständigem Rühren in die Sauce einige Citronenrädchen, läßt sie ein paar Mal aufkochen und richtet die Brühe über vier Stück Forellen an, die man einstweilen blau gesotten hat.

34. Gebratene Forellen.

Die geschuppten und rein ausgeweideten Forellen werden, wenn sie groß sind, in mehrere Stücke zerlegt, mit Salbeiblättern, Salz und Pfeffer eingerieben, mit etwas Essig besprengt, abgetrocknet, mit Butter bestrichen und auf einem glühenden Roste auf beiden Seiten braun gebraten. Man servirt dieses Fischgericht mit Citronenscheibchen.

35. Farcirte Forellen.

Geschuppte und von innen gereinigte Forellen werden eingesalzen und mit einer Farce, die aus klein gehacktem Aal, Sardellen, Citronenscheiben, Zwiebeln, Muskatblüthe, einer in Milch geweichten Semmel und Eiern bereitet ist, gefüllt und auch auswendig damit bestrichen. Die so

Digitized by Google

hergerichteten Forellen betröpfelt man noch mit Butter, panirt sie mit Semmelkrumen und bratet sie in Butter in einer Bratpfanne.

36. Forellen mit Wein-Sauce.

Einige geschuppte, gewaschene, dann gesalzene Forellen werden mit rothem Wein, Gewürznelken, Citronenschalen und Butterstückchen in einer Casserole gedämpft. Hierauf nimmt man einige Kapern und geschnittene Zwiebeln, schmort beide in Butter, stäubt etwas Mehl daran, kocht die Einbrenn zu einer Sauce und mengt diese zu den Forellen.

37. Forellen mit Butter-Sauce.

Von blau abgekochten Forellen wird das Fleisch abgelöst, auf eine Schüssel angerichtet und diese auf heiße Asche gestellt. Inzwischen bereitet man eine Butter-Sauce, giebt Muskatnuß, Citronenscheiben, Pfeffer und Salz dazu, drückt Citronensaft daran, gießt etwas Brühe in die Sauce und schüttet sie über die heißen Forellen.

38. Frisch gekochter Lachs.

Ein geputzter Lachs wird in dünne Schnitte geschnitten und ausgewässert. Sodann giebt man in eine Casserole kaltes Wasser, mit Salz, Zwiebeln und einer Hand voll Coriander, den Lachs dazu und läßt ihn mit dieser Zuthat kochen. Ist der Fisch gehörig weich, so wird er in eine Schüssel angerichtet, dort mit heißer Butter übergossen, mit Citronensaft betröpfelt, mit Semmelkrumen bestreut und so zu Tisch gegeben. Nach Belieben kann man den Lachs auch kalt serviren, läßt ihn jedoch nicht mit Butter begießen, sondern mit Kapern, Essig und Oel auftragen.

39. Grillirter Lachs mit Senf.

Der gereinigte und ausgenommene Lachs wird in Stücke geschnitten und in einer Marinade, die man aus Lorbeer-

Digitized by Google

blättern, Pfeffer, Citronenscheiben, Zwiebeln, Möhren und Petersilie bereitet hat, gebeizt. Aus dieser nimmt man den Fisch heraus, trocknet ihn ab und bratet ihn in einer Bratpfanne mit einigen Löffeln voll Oelbutter, bestreicht ihn mit warmer Glace und servirt ihn mit Senf zur Tafel.

40. Heiß abgesottener Hausen.

Man kocht diesen Fisch eben so, wie Nr. 18. gesagt worden, und servirt ihn mit grüner Petersilie verziert, mit Essig, Oel und Meerrettig.

41. Gebackene Grundeln.

Diese kleine Fischchen werden nicht geöffnet, sondern nur von dem anhängenden Schleime mit Wasser rein abgespült, eingesalzen, mit Semmelkrumen bestreut und aus dem Schmalze gebacken.

42. Pöklinge.

Man weicht diese Fische erst im Wasser auf, nimmt die Eingeweide davon weg, bestreicht in- und auswendig die Pöklinge mit Butter, wickelt sie in gefettetes Papier ein und bratet sie auf dem Roste.

43. Schill mit Butter und Kartoffeln.

Hat man den Schill abgeschuppt, ausgenommen, gut gewaschen, gesalzen und im Wasser mit Lorbeerblättern, Zwiebeln, Möhren, Petersilienwurzeln und Kuttelkraut weich gesotten, so wird der Fisch aus dem Sude genommen, mit fein gehackter grüner Petersilie bestreut, mit heißer Butter begossen und mit Kartoffeln garnirt.

44. Schleien mit Champignons.

Eine gereinigte Schleie wird durchaus aufgeschnitten und eine Stunde im Salzwasser geweicht; sodann macht man

Digitized by Google

von geschnittenen Champignons, Petersilienkraut, Schnittlauch, Pfeffer, Butter und einem Glase guten Weins in einer Casserole eine Sauce, giebt den Fisch hinein, schmort ihn da weich und servirt ihn sammt der Sauce.

45. Gebackene Rutten.

Mehrere Rutten werden gereinigt, ausgenommen, gesalzen, gespickt, abgetrocknet, in Mehl gewickelt und aus heißem Schmalze gebacken. Man richtet sie dann auf eine Schüssel an, drückt Citronensaft darüber, giebt saure Sahne, geröstete Semmelkrumen, Citronenschalen und etwas Erbsenwasser darauf und läßt mit dieser Zuthat die Fische in der Schüssel aufkochen.

46. Neunaugen marinirt.

Die Neunaugen werden aufgeschnitten, stark gewässert und mit feinem Salz so lange gerieben, bis man das Schleimige davon ganz abgebracht hat; sodann bratet man sie auf dem Roste. Sind sie ganz ausgekühlt, so marinirt man sie mit Essig, geschnittenen Zwiebeln, Pfeffer und Neugewürz und bewahrt sie an kühlen Oertern.

47. Blau abgesottener Wels.

Wird eben so wie der blau abgesottene Karpfen bereitet.

48. Gespickter Wels.

Ein Wels wird erst mit heißem Wasser überbrüht, ihm dann die Haut abgekratzt, die Eingeweide herausgenommen und der Kopf abgesondert; den übrigen Körper zerstückelt man in kleinere Theile, salzt und spickt diese mit Speck und läßt den Fisch mit Sellerie, Petersilienwurzeln, Schnittlauch, Nelken, Schinkenschnittchen und weißem Wein in einer Casserole weich schmoren. Der gar gekochte Wels wird nun auf eine Schüssel angerichtet und die Sauce, in welcher man ihn geschmort, darüber gegossen.

Digitized by Google

49. Gebratener Wels.

Der Wels wird gereinigt, in Stücke geschnitten, zwei Stunden lang im Salze liegen gelassen, abgetrocknet, mit Semmelmehl panirt und in heißer Butter braun gebacken.

50. Paprika-Fisch.

Zu diesem ungarischen Fischgerichte kann man mehrere Gattungen Fische, wie Karpfen, Hechte, Störe u. s. w. nehmen, die gut geschuppt, ausgeweidet, gesalzen, gereinigt und in Stücke geschnitten werden; man giebt sämmtliche Stücke in eine Casserole, worein Zwiebeln, mit Butter geröstet, und Paprika gestreut wurden; fängt es darin an etwas zu dämpfen, so stäubt man ein wenig Mehl daran, gießt Brühe und süße Sahne zu und läßt die Fische darin weich schmoren.

51. Stockfisch mit heißer Butter.

Ein gut ausgewässerter weißer Stockfisch wird in eine Pfanne, wo Wasser siedet, gethan, zugedeckt und dort eine halbe Stunde ziehen gelassen. Unterdessen wird in einer Casserole ein Stück Butter heiß gemacht und Petersilienkraut, klein geschnitten, dazu gethan. Nun hebt man den Stockfisch aus der Pfanne, läßt davon das Wasser ablaufen, nimmt die Gräten aus und giebt das Fleisch in die heiße Butter, wo es einige Mal umgeschwungen wird. Der auf diese Art zubereitete Stockfisch wird nun auf eine Schüssel angerichtet und mit Petersilie oder geriebenen und gerösteten Semmeln wie auch in Butter gebackenen Zwiebeln bestreut.

Digitized by Google

Austern, Frösche, Krebse, Schildkröten und Schnecken.

1. Arsenal-Austern.

Die mit einer Serviette rein abgewischten Austern werden mit einem Messer geöffnet, mit Limonienſaft betröpfelt und ſo verſpeiſ't.

2. Gedämpfte Austern mit Wein.

Man wäſcht die Austern mit Wein, legt ſie dann in eine mit Butter beſtrichene Caſſerole, gießt Wein hinzu, würzt die Austern mit Muskatblüthe und läßt ſie in dieſer Sauce langſam dünſten.

3. Gebratene Austern.

Die Austern werden aus der Schale gelöſ't und einige Minuten mit Butter, Citronenſaft und Pfeffer in einer Caſſerole gedämpft. Man thut ſie dann abermals in ihre Schalen, die man jedoch mit Wein rein ausgeſpült hat, beſtreut ſie mit geriebenem Zwieback und bäckt ſie einige Minuten auf einem Bleche in der Röhre.

4. Fricaſſirte Frösche.

Die abgehäuteten hinteren Froſchkeulen wäſcht man mit reinem, kaltem Waſſer ſauber ab, ſodann giebt man ſie mit Butter, grüner Peterſilie und etwas Salz in eine Caſſerole und ſchmort ſie eine Weile. Indeſſen wird aus Peterſilienwaſſer, in welchem man ein paar Froſchkeulen gekocht, mit Mehl und Butter eine lichte Einbrenn bereitet, dieſe zu den Fröſchen geſchüttet und damit aufgekocht.

5. Gebackene Frösche.

Die gehörig geputzten, gewaſchenen Froſchkeulen, denen man die vordern Tatzen abgeſchnitten hat, werden geſalzen

Digitized by Google

und auf eine Zeit im Salze liegen gelassen; hernach bestäubt man sie mit Mehl, taucht sie in abgeklopfte Eier, bestreut sie mit fein geriebenen Semmeln und bäckt sie aus dem Schmalze.

6. Frösche mit Citronensaft.

Die abgehäuteten Froschkeulen werden ausgewässert und gesalzen, dann in einer Casserole mit Zwiebeln und Butter gedämpft, Erbsenbrühe und Citronensaft dazu gegossen und, wenn die Froschschenkel weich geworden sind, die Sauce mit einigen Eidottern gehoben.

7. Gesottene Krebse mit Kümmel.

Lebendige Krebse werden in einen Topf mit kochendem Salzwasser gethan und so lange gesotten, bis die Schalen ganz roth werden; hernach nimmt man sie heraus, putzt sie mit grüner Petersilie auf und bestreut sie mit geschwelltem Kümmel.

8. Schnecken mit Sauce.

Mehrere Schnecken werden geputzt, abgekocht, abermals in die Häuschen gesteckt und in Kraftbrühe gesotten; einstweilen hackt man die Schneckenschwänze mit Kapern, Zwiebeln, Petersilie, Thymian und Muskatblüthe ganz fein und vermischt das Gehackte mit Essig und Oel. Nun werden die Schnecken auf eine Schüssel, worüber eine Serviette gelegt worden ist, gestellt und mit ihnen die Oel-Sauce kalt servirt.

9. Schnecken in weißer Sauce.

Mehrere gekochte und gereinigte Schnecken werden mit Zwiebeln, Nelken und Butter auf schwachem Feuer geröstet, dann mit Mehl bestäubt, abermals geschmort und mit etwas Brühe angefüllt. Nach einer Stunde, da die Sauce sich verkocht, nimmt man die Zwiebeln heraus, schäumt die

Digitized by Google

Sauce ab, würzt das Ganze mit Muskatblüthe, weißem Pfeffer, Salz und Citronensaft und rührt vier Eidotter noch damit ab. Man bestreut dann die Schnecken mit klein geschnittener grüner Petersilie.

Mehlspeisen.

1. Gewöhnliche Nudeln.

Von drei Eiern und einer entsprechenden Menge Mehl macht man mit Wasser einen Teig. Dieser wird in Stücke geschnitten, die man abknetet, von Zeit zu Zeit das Bret mit Mehl bestreut, aus jedem einzelnen Stück einen feinen Nudelteig auswalkt und ihn zu feinen Nudeln verschneidet. Diese werden im Salzwasser gekocht, durch ein Nudelsieb abgeseiht und schnell mit kaltem Wasser abgespült. Nun wird in einer Casserole ein Stück Butter heiß gemacht und die Nudeln hineingegeben, dort fleißig umgerührt und heiß auf den Tisch servirt.

2. Geschmorte Nudeln.

Die Nudeln werden wie Nr. 1. bereitet, hierauf in eine Casserole, worin Milch kochend gemacht worden, gelegt, ein Stück Butter dazu gegeben und so lange geschmort, bis der Teig trocken zu werden beginnt. Vor dem Anrichten bestreut man diese Mehlspeise mit Zimmet und Zucker.

3. Nudeln mit Quark (Topfen).

Zwei Nößel feines Mundmehl werden auf einem Nudelbret mit vier Eiern, sechzehn Loth Quark und Salz gut durchgerührt, aufgetrieben, zu einem Teige verarbeitet

Digitized by Google

und daraus fingerbreite Streifen geschnitten, die in siedendem Wasser eine halbe Stunde kochen müssen. Sind die Nudeln abgesotten, so richtet man sie auf eine Schüssel an und übergießt sie mit braun gerösteter Butter.

4. Biscuit-Nudeln.

Man treibt sechs Loth Butter pflaumig ab, dann rührt man sechs Eidotter, vier Löffel voll süße Sahne und zwei Löffel voll gestoßenen Zucker mit einem halben Pfunde Mehl, giebt etwas Salz dazu, zwei Löffel voll Germ und schlägt aus allem einen feinen Teig ab, walkt ihn fingerdick aus, drückt mit einem Model die Nudeln aus, legt sie dann in eine mit Butter bestrichene Pfanne, läßt sie gut gehen, bestreicht sie mit geschlagenen Eiern, bestreut sie mit Zucker und bäckt sie langsam. Mit diesen Nudeln wird ein aus Zucker, süßer Sahne und Eidottern dick gequirlter Milchchadeau servirt.

5. Käse-Nudeln.

Von fünf Eiern macht man Amulette und bäckt sie auf beiden Seiten gelb. Sind alle gebacken, so schneidet man Nudeln daraus, bestreicht eine Form mit Butter, begießt sie mit Sahne, legt einen Theil der Nudeln darauf, bestreut sie mit Semmelkrumen und geriebenem Parmesankäse, dann kommt wieder eine Lage Nudeln, Semmelkrumen und Käse und so fort, bis das Ganze in der Form sich befindet. Die Oberfläche wird mit zerlassener Butter betröpfelt, mit saurer Sahne begossen, mit geriebenem Käse bestreut und die Form zum Backen in die Röhre gestellt.

6. Gefüllte Nudeln.

Vier Loth Butter werden heiß gemacht, einige Kochlöffel voll Mehl hinein gerührt und das Ganze etwas gehen gelassen; sodann gießt man unter beständigem Rühren so

Digitized by Google

viel kochende Sahne zu, daß das Gerührte wie ein Kindskopf dick werde, läßt es dann etwas überkühlen und treibt es abermals mit Zucker, drei Eidottern und dem Schnee von einem Eiweiß gut ab. Von zwei Eiern und Mehl wird darauf ein Nudelteig geknetet, dieser fein ausgewalkt, daraus Flecken geschnitten, mit obiger Farce bestrichen, flach zusammengerollt und mit dem Finger zwei fingerbreite Tascherln abgedrückt, welche man dann durchschneidet. Unterdessen läßt man anderthalb Nößel süße Sahne mit einem Stückchen Butter kochend werden, giebt die faschirten Nudeln hinein, bestreut sie mit Zucker, giebt oben und unten Gluth und bäckt sie schön lichtbraun.

7. Vanillen-Nudeln.

Von zwei Eiern und Mehl wird ein gewöhnlicher Nudelteig bereitet, fein ausgewalkt und in kurze Nudeln geschnitten. Hierauf siedet man zwei Nößel süße Sahne ab, läßt die Nudeln darin ausdünsten und streicht sie dann fingerdick auf einen hölzernen Teller. Ist der gekochte Teig hinlänglich ausgekühlt, so wird er in daumenbreite und fingerlange Streifen geschnitten, in abgeschlagene Eier getaucht, in Semmelkrumen panirt und aus dem Schmalze schön lichtbraun gebacken. Sind die Nudeln ausgebacken, so wälzt man sie in gestoßenem Zucker, welchem Vanille beigemischt worden, und servirt sie heiß.

8. Nudel-Rolladen.

Von vier Eiern macht man einen gewöhnlichen Nudelteig und schneidet davon kurze und etwas breite Nudeln; darauf läßt man in einer Casserole drei Nößel Milch siedend werden und kocht darin die Nudeln weich. Nun wird ein Nößel Sahne mit vier Eidottern und etwas Zukker abgequirlt, dieses unter die ausgekochten Nudeln achtsam gerührt, eine Form mit Butter bestrichen, darauf von den Nudeln fingerdick aufgetragen und in der Röhre gelb gebacken. Die Oberfläche des Ausgebackenen bestreicht man

Digitized by Google

mit irgend einem Eingesottenen, rollt die Mehlspeise zusammen, schneidet sie in daumenbreite Stücke, bestreut die Rolladen stark mit Zucker und bräunt sie mit einer glühenden Schaufel.

9. Geschmalzene Nudeln mit Gries.

Aus einem fertig ausgewalkten Nudelteig macht man dünne Nudeln. Unterdessen zerläßt man ein Stück Butter, bräunt etwas Gries darin, giebt dann die Nudeln gleichfalls in die Casserole, rüttelt sie gut untereinander und servirt sie.

10. Geschmorte Regenwürmer.

Man knetet auf dem Nudelbrete aus einem halben Pfunde Mehl, Salz, vier Loth gestoßenem Zucker und eben so viel Butter wie auch mit Eiern einen leichten Teig, arbeitet ihn fein ab und walkt mit der flachen Hand solche Nudeln davon, die so dick wie ein Federkiel und eine halbe Elle lang sind. Diese langen Nudeln werden nun mit siedender Milch gekocht, vier Loth Butter und etwas Vanille hinzu gethan und mit diesem so lange geschmort, bis sich die Milch zur Hälfte verkocht hat.

11. Dampfnudeln.

Mit einem Pfunde Mehl werden sechs Eidotter, ein halbes Nößel warme Sahne, Zucker, Salz, acht Loth Butter und vier Löffel voll gute abgewässerte Hefen (Germ) gut abgerührt und der Teig mit einem Kochlöffel so lange abgeschlagen, bis er Blasen wirft und sich leicht vom Löffel abschält; alsdann wird er zugedeckt und an einen warmen Ort gestellt, damit der Teig gehen könne. Nun wird auf einem mit Mehl bestäubten Nudelbret der Teig fingerdick ausgebreitet, daraus mit einem Krapfenstecher runde Plättchen ausgestochen und diese in eine mit Butter bestrichene Casserole gelegt; hierzu gießt man dann so viel

Digitized by Google

süße Sahne, daß damit die Nudeln zur Hälfte bedeckt werden. So angerichtet, stellt man die Nudeln nochmals an einen warmen Ort und läßt sie wieder gehen; dann giebt man sie auf eine Gluth, deckt die Pfanne zu, giebt oben gleichfalls Kohlen und dämpft die Nudeln langsam.

12. Ducatennudeln.

Zu dieser Mehlspeise wird der Teig eben so, wie in Nr. 11. erwähnt ist, bereitet, nur bedient man sich hier anstatt der gewöhnlichen Butter einer Krebsbutter; übrigens werden die Nudeln eben so wie die Dampfnudeln ausgestochen. Zum Kochen bedient man sich einer flachen Casserole, giebt darein süße Sahne und ein Stückchen Zukker, legt die Nudeln hinein, bestreut sie oben dick mit Zukker und stellt die Casserole in eine geheizte Röhre zum Kochen. Die Hitze darf nicht zu groß sein, da es nur erforderlich ist, daß die Mehlspeise schön goldgelb werde.

13. Kartoffel-Nudeln.

Mit einem Pfunde gekochter und auf dem Reibeisen abgeriebener Kartoffeln wird ein Pfund Butter, die pflaumig abgetrieben wurde, mit sechs Dottern, vier ganzen Eiern, ein paar Löffeln voll saurer Sahne, etwas Salz und Mehl gut verrührt; die abgetriebene Masse legt man auf ein Nudelbret, macht daraus einen flachen Teig, schneidet Nudeln daraus und legt diese in eine flache mit Butter bestrichene Casserole, stellt sie in eine Bratröhre und läßt sie backen. Ist die Oberfläche schön bräunlich gebakken, so wird etwas Sahne darauf gegossen und damit nochmals die Nudeln gut aufgekocht.

14. Maccaroni.

Es ist dies ein Nudelteig, der eine lange, runde, inwendig hohle Röhre vorstellt. Diese Art Nudeln werden in siedendem Wasser abgekocht, mit kaltem Wasser abge-

Digitized by Google

schreckt, gut abgeseiht, sodann in einer Casserole mit Butter gedünstet, dann auf eine Schüssel gestürzt und mit geriebenem Parmesankäse bestreut.

15. Schinken-Fleckchen.

Man macht aus feinem Mehl und Eiern einen festen Teig, schneidet davon Flecken aus und kocht diese in Milch ab. Sind die Fleckchen gut ausgekocht, so seiht man sie ab, giebt sie in eine Schüssel, läßt sie auskühlen, treibt indessen vier Loth Butter pflaumig ab, giebt vier Eidotter hinein, bestreicht dann eine Casserole mit Butter, giebt die abgekühlten Flecken hinein, bestreut sie mit einem halben Pfunde fein gehackten Schinkens, gießt das Abgerührte darüber und stellt die Casserole in einen nicht zu heißen Ofen zum Backen.

16. Gebackenes Heu.

Zu diesem bereitet man den Teig wie zu den Regenwürmern, walkt ihn dünn aus und schneidet feine Nudeln davon. Diese legt man dann in eine Casserole, worin Butter heiß geworden ist, und zwar immer ein Häufchen nach dem andern, bäckt sie gelbbraun, richtet das Ganze auf eine Schüssel an und servirt es mit Zucker und Zimmet bestreut.

17. Mandel-Fleckchen.

Ein ganz gewöhnlicher Nudelteig wird fein ausgewalkt und mit dem Rädchen zu größern Flecken geschnitten. Nun schmiert man eine Form mit Butter aus, bestreut sie mit geriebener Semmel, legt eine Schicht von den Flecken darauf, überschüttet diese mit fein geschnittenen Mandeln, gestoßenem Zucker und klein gehackter Petersilie und bedeckt dieses abermals mit einer Teiglage. Ist die Form ganz ausgefüllt, so legt man hier und da auf die Oberfläche ein Stückchen Butter und begießt es mit gezuckerter Sahne,

Digitized by Google

worauf die Form in eine Bratröhre zum Backen gestellt wird.

18. Aepfel-Auflauf.

Aus einigen geschälten und mit Wein und Wasser zu einem Brei gekochten Aepfeln, die man durch ein Sieb getrieben hat, wird mit Zucker, Zimmet, Vanille, vier Loth Butter, drei Eidottern, zwei Loth fein gestoßenen Mandeln wie auch dem Schnee von drei Eiern eine Masse abgerührt, diese dann in eine mit Butter bestrichene Casserole gethan und in einer Bratröhre gebacken.

19. Gries-Auflauf.

Man kocht den Gries in einem halben Maße süßer Sahne so lange, bis daraus ein dickes Muß entsteht; dieses läßt man dann auskühlen, fügt sechs Eidotter, acht Loth Butter und eben so viel Zucker hinzu und mischt den Schnee von acht Eiweißen hinein. Das Ganze wird nun in eine mit Butter bestrichene Form gefüllt und die Form zum Backen in den Ofen gestellt.

20. Kartoffel-Auflauf.

Zwanzig weich gekochte und mit sieben Loth Zucker, sieben Dottern und acht Loth Butter pflaumig abgetriebene Kartoffeln werden, nebst dem Schnee von sechs Eiern, in eine mit Fett bestrichene Form gethan und im Ofen braungelb gebacken. Vor dem Anrichten wird der Auflauf mit gestoßenem Zucker bestreut.

21. Semmel-Auflauf.

Mit einem Viertelpfunde pflaumig abgetriebener Butter verrührt man zwei in Milch geweichte und wieder ausgedrückte Semmeln, zehn Dotter, acht Loth fein gestoßene Mandeln, vier Loth fein gestoßenen Zucker, einen kleinen

Digitized by Google

Kaffeelöffel voll Vanille wie auch den Schnee von vier Eiweißen, eine gute halbe Stunde lang, füllt dann das Abgerührte in eine mit Butter bestrichene Form, stellt diese in einen warmen Ofen und bäckt den Auflauf, der dann oben mit Zucker bestreut wird, langsam.

22. Reis gebacken.

Acht Loth in der Milch gut ausgekochter Reis wird mit vier Loth Zucker, acht Eiern, einer halben fein gehackten Citrone gut untereinander gemischt, gut abgerührt und damit eine mit Butter bestrichene Form ausgefüllt, diese in die Röhre gestellt und bei gelinder Hitze gebacken.

23. Nudelpfanzel.

Man bereitet einen Nudelteig und schneidet davon feine Nudeln. Nun wird eine Form mit Butter bestrichen, mit Semmelkrumen bestreut, die Nudeln hineingelegt und in einer mittelheißen Bratröhre schön gelb gebacken.

24. Krebspfanzel.

Acht Loth Krebsbutter wird abgetrieben, damit ein Krebskäse gerührt und dazu sechs ganze Eier und zwei Dotter hinein geschlagen; zu diesem mengt man noch zwei Hände voll Semmelkrumen, etliche geschnittene Krebsschwänzchen, eine Handvoll fein gestoßene Mandeln, mehrere Löffel voll süße Sahne und Zucker nach Belieben, füllt das Gemenge in eine mit Butter ausgeschmierte Reifschüssel, bäckt es darin, stürzt es dann auf eine Platte, besteckt das Pfanzel mit länglichen Mandelstreifen und servirt es mit Krebsbutter und Sahne begossen zur Tafel.

25. Kraut-Fleckchen.

Hierzu macht man einen gewöhnlichen feinen Nudelteig, schneidet ihn in viereckige Täfelchen und siedet diese

Digitized by Google

im Salzwasser ab, seiht sie durch, richtet sie in eine Cas-serole mit Butter an und giebt klein gehacktes mit Butter und Zwiebeln geröstetes Kraut, von einem weißen Krautkopf genommen, darunter.

26. Mehlschmarn.

Mit sechs Eidottern werden in einem Asche sechs Kochlöffel voll Mehl verrührt, dann aber so viel Sahne hineingegossen als nöthig ist, um den Teig flüssig zu erhalten. Derselbe wird dann gesalzen, gezuckert und ihm der Schnee von sechs Eiweißen beigemengt. Unterdessen zerläßt man in einer Casserole acht Loth Butter, schüttet obigen Teig hinein und läßt ihn darin rasch aufdünsten, wonach er umgewendet wird. Sobald sich oben eine gelbliche Kruste zeigt, zerdrückt man mit einem hölzernen Löffel die Masse, giebt diese in eine Schüssel und bestreut sie mit gestoßenem Zucker.

27. Griesschmarn.

Zu einem Nößel feinen Grieses, den man in einen Asch geschüttet hat, wird so viel Milch zugegossen als man deren bedarf, um einen leichten Teig zu machen. Diesen salzt man dann und giebt ihn in eine Casserole, worin ein Stück Butter ausgelassen worden. Hier läßt man ihn etwas gelb backen, zerdrückt ihn dann mit einem Löffel und giebt ihn gezuckert zur Tafel.

28. Reisschmarn.

Man kocht ein halbes Pfund gewaschenen Reis mit Milch, schüttet ihn auf eine flache Schüssel und läßt ihn dort auskühlen. Indessen wird ein halbes Pfund Butter pflaumig abgetrieben und dazu der Reis, sechs Eidotter, vier Loth gesiebter Zucker und etwas Vanille beigerührt, wozu man noch letztlich den Schnee von sechs Eiweißen beifügt. Das Gemenge wird nun in eine Casserole, worin

Digitized by Google

ein Stück Butter heiß gemacht worden, gethan und dort geröstet, letztlich mit einem Eierschäufelchen zerdrückt und mit Zucker gut bestreut zur Tafel gegeben.

29. Semmelschmarn.

Würfelig geschnittene Semmeln werden auf einer Schüssel mit Milch und Eiern, die mit einander gut abgerührt worden, übergossen, auch kleine Rosinen dazwischen gemengt. Haben die Semmeln völlig die Milch eingesaugt, so gebe man sie in eine Casserole, wo Butter heiß gemacht worden ist, und schmore sie dort bräunlich. Auch dieser Schmarn wird vor dem Serviren gezuckert.

30. Scheiterhaufen.

Man nimmt mürbe Kipfeln, schneidet sie in längliche Stücke und befeuchtet sie mit Sahne; dann bestreicht man eine porcellanene Casserole mit Butter, giebt eine Schicht von den geweichten Butterkipfeln, besät diese mit klein gestiftelten Mandeln, Eibeben (Rosinen), gestoßenem Zucker und Vanille, dann kommt abermals eine Lage von den Kipfeln, welche ebenfalls wie die frühere bestreut werden müssen. Auf diese Art fährt man fort, bis die Casserole voll ist, wo dann ein Nößel mit Eidottern und Vanille abgequirlte Sahne über den Scheiterhaufen gegossen wird, der zuletzt im Ofen schön braun gebacken wird.

31. Mehlnocken mit Butter.

Ein aus zwei Eiern, Mehl und Milch gemachter Teig wird auf ein Schneidebret gelegt. Indessen kocht man in einem Topf Wasser, salzt dieses und streift von dem fertigen Teig mit dem Messer kleine Stücke hinein. Damit sich der Teig um so leichter vom Messer löse, wird dieses oft in's heiße Wasser getaucht. Die gar gekochten und in einem Nudelseiher abgeseihten Nocken giebt man dann in

Digitized by Google

eine Caſſerole, worin Butter heiß gemacht worden, ſalzt und röſtet ſie daſelbſt gehörig und ſervirt die Speiſe.

32. Nocken mit Eiern und Parmeſankäſe.

Man bereitet die Maſſe hierzu, wie zu den Mehlnocken, mit Butter, übergießt jedoch die geröſteten, die noch in der Caſſerole verbleiben, mit zwei abgequirlten Eiern, ſtreut geriebenen Parmeſankäſe darauf und ſchüttelt das Ganze vor dem Anrichten wohl auf.

33. Nocken mit Krebsſchwänzchen.

Man treibt vier Loth Butter pflaumig ab, ſchlägt vier Eier nach und nach hinein, giebt auch vier Löffel voll ſaure Sahne, Salz und ſo viel Mehl dazu, daß der Teig die gehörige Feſtigkeit bekomme. Unterdeſſen läßt man ein Nößel Milch aufſieden, legt die Nocken mit einem Eßlöffel hinein, läßt ſie auskochen, nimmt ſie dann mit einem Seihelöffel heraus, giebt ſie gut von der Milch abgeſeiht auf eine mit Butter beſtrichene Blechcaſſerole, giebt dazwiſchen Krebsſchwänzchen, einige Löffel voll Sahne und Zukker, beſtreut die Oberfläche zierlich mit Krebsſchwänzchen, giebt auf die Caſſerole oben wie auch unten Glut und bäckt dieſe Speiſe lichtbraun.

34. Nocken mit Eingeſottenem.

In einer größeren Caſſerole läßt man drei Nößel Sahne kochend werden; dann treibt man vier eingeſottene Marillen mit 4 Loth fein geſtoßenem Zucker gut ab, ſchlägt von ſechs Eiweißen einen feſten Schnee und rührt ihn theilweiſe unter die Marillen. Nun werden mit einem Silberlöffel von der abgerührten Maſſe nußgroße Nocken genommen und in die ſiedende Sahne gelegt, dort geſchwind aufgeſotten, mit dem Löffel umgerührt, nochmals aufgewallt und auf eine Schüſſel hoch aufgerichtet. Die fertigen Nocken

Digitized by Google

bestreut man dann mit Zucker und glasirt sie mit einer glühenden Eisenschaufel.

35. Salzburger Nocken mit Vanille.

In einer Casserole wird ein Nößel Sahne mit einem Loth Butter auf die Gluth gestellt. Fängt die Sahne an gut zu kochen, so rührt man so viel Mehl darein, bis daraus ein fester Teig wird. So lange dieser noch warm ist, so werden dazu sechs Eidotter, ein wenig Salz, zwei Loth gestoßener Zucker, zwei Messerspitzen voll Vanille und der Schnee von drei Eiweißen gemischt und alles gut abgerührt. Hernach siedet man abermals ein Nößel süße Sahne und schlägt, wenn diese kocht, von obiger Masse haselnußgroße Nocken darein. Ist darin eine Lage gekocht, so nimmt man sie heraus, giebt sie auf eine Schüssel und behält sie warm, legt abermals eine frisch gekochte Lage ein und fährt so fort, bis alles eingekocht und fertig ist. Alsdann werden mit sechs Eidottern einige Löffel voll Sahne abgequirlt, dazu noch die übrige Sahne, worin die Nocken gekocht haben, geschüttet, Zucker und Vanille gemischt und damit die abgekochten Nocken begossen, die so noch auf die Gluth gestellt und mit Zucker bestreut werden.

36. Italiänischer Reis.

Man wäscht ein halbes Pfund schönen, weißen Reis und kocht ihn mit Wasser, bis die Körner aufschwellen und sich leicht zerdrücken lassen; alsdann wird das schleimige Wasser davon ganz abgeseiht und der Reis nochmals gewaschen. Vor dem Anrichten wird der abgeschwemmte Reis in eine Casserole mit acht Loth Butter gethan, gesalzen und gepfeffert und das Gefäß auf die Gluth gestellt; dann giebt man ein Viertelpfund geriebenen Parmesankäse zu dem Reis und läßt ihn damit ein wenig schmoren. Fängt sich der Käse an zu spinnen, so giebt man den Reis auf eine Schüssel und gießt noch etwas heiße Butter darüber.

Digitized by Google

37. Böhmische Klöße.

Man nimmt ein Nößel schönes Mundmehl, verrührt dieses mit sechs Eiern und einigen Löffeln voll Milch; dann wird ein ganz weicher Teig bereitet, zwei klein gewürfelt geschnittene und in Butter geröstete Semmeln darunter gemischt. Von dieser Masse macht man nun in siedendem Wasser eckige aber große Klöße ein, läßt sie gut auskochen, giebt sie in eine Schüssel und gießt siedende Butter darüber.

38. Kartoffel-Klöße.

Zu zehn gekochten und zerriebenen Kartoffeln werden vier Eier, drei Eßlöffel voll Mehl, etwas klein geschnittene Petersilie und Salz genommen. Dieses alles wird gut untereinander abgerührt und bleibt eine halbe Stunde stehen, wonach Klöße daraus gerundet und in Salzwasser oder Suppe abgekocht werden. Ueber die noch heißen Klöße wird geriebener Parmesankäse gestreut und heiße Butter gegossen.

39. Leber-Klöße.

Eine abgehäutete Leber, von der man das Aederige ausgeschnitten, wird mit einem Stück Rindsmark oder Speck klein gehackt und dieser zwei ganze Eier, zwei Dotter, Majoran, Neugewürz, ein Gliedchen Knoblauch, fein geschnittene Citronenschale, Salz und geriebene Semmeln hinzugefügt und gut untereinander gerührt; aus dem Gemenge formt man nun passend große Klöße, kocht sie im Salzwasser weich und servirt sie mit brauner Butter begossen zur Tafel.

40. Bauern-Klöße.

Mit sechs Loth fein geschnittenem, frischem Rindsmark, das in einer Casserole heiß geworden, röstet man sechs bis

Digitized by Google

acht Semmeln, die klein würfelig geschnitten in die Casserole gethan werden. Man nimmt sie dann vom Feuer, läßt die Schnittchen auskühlen, macht mit etwas Salz, Mehl und Milch einen Teig an, aus welchem nun mittelst zweier Kochlöffel große Klöße geformt werden, die dann entweder in Salzwasser oder Suppe gar gekocht, mit heißer Butter begossen und mit gerösteten Semmelkrumen bestreut zur Tafel gegeben werden.

41. Käse-Klöße.

Vier kleinere Reibkäschen werden gerieben, dazu drei ganze Eier, drei Löffel Sahne, vier Loth pflaumig abgetriebene Butter, Salz und zwei ebenfalls geriebene Semmeln gemengt und daraus faustgroße Klöße gemacht, die eine gute Viertelstunde im Wasser kochen müssen. Vor dem Anrichten werden sie mit Semmelkrumen bestreut und mit brauner Butter begossen.

42. Quark-Klöße.

Es wird ein halbes Pfund Quark (Topfen) mit vier ganzen Eiern, dem nöthigen Salze und zwei geriebenen Semmeln gut zusammen verrührt, mit etwas Muskatblüthe gewürzt und aus dem Gemengten Klöße gemacht, die dann im Wasser 15 Minuten kochen müssen. Diese richtet man nun auf eine flach bordirte Schüssel an, bestreut sie mit Semmelkrumen und giebt heiße braune Butter darüber.

43. Fleisch-Klöße.

Ein halbes Pfund geräuchertes, mageres Schweinefleisch wird gekocht, fein gehackt und mit drei Eiern, einigen Löffeln voll Sahne, vier Loth pflaumig abgetriebener Butter, zwei geriebenen Semmeln gut untereinander abgerührt und daraus nußgroße Klöße gemacht, die man eine halbe Stunde im Wasser kochen läßt. Man trägt sie mit Semmelkrumen bestreut und mit heißer Butter begossen zur Tafel.

Digitized by Google

44. Mandel-Klöße.

Zwei Loth geschwellte und fein gestiftelte süße Mandeln werden mit vier Loth pflaumig abgetriebener Butter, Citronenschalen, Muskatblüthe, drei Eiern und drei Loth Zukker gut abgerührt und hierzu dann drei würfelig geschnittene Semmeln, die man mit etwas Milch befeuchtet hat, beigemengt. Zu dieser Masse werden noch drei Löffel voll schönes Mundmehl gegeben. Inzwischen wird in einer Casserole Milch gekocht und mit einem Löffel kleine Klößchen aus dem abgearbeiteten Teig hinein gegeben. Das Gefäß stellt man nun so lange in eine Bratröhre, bis sich auf dieser Milchspeise eine Kruste gebildet hat. Die gar geschmorten Klöße werden jetzt einzeln aus der Milch genommen und nochmals aufgekocht, wie auch mit Zucker bestreut.

45. Semmel-Klöße.

Es werden zwei altgebackene Semmeln zu Bröseln gerieben und mit sechzehn Loth Butter und zehn Dottern gut verrührt; hernach schlägt man von zehn Eiweißen einen Schnee und mischt ihn, nebst fein gehacktem Schnittlauch und dem nöthigen Salze, zu dem Vorigen. Dieses Gemenge läßt man etwa eine Stunde stehen, macht daraus Klöße von beliebiger Größe und kocht sie weich.

46. Speck-Klöße.

Zwei Nößel schönes Mundmehl werden mit einem Nößel süßer Milch, Salz, drei Dottern, zwei in feine Würfel geschnittenen Semmeln, die man früher mit acht Loth Speck in einer Casserole geröstet hat, wohl durcheinander gemengt, aus dieser Masse Klöße geformt, eine gute halbe Stunde in siedendem Wasser gekocht, mit Semmelkrumen bestreut, mit braun gerösteter Butter begossen und so servirt.

47. Schnee-Klöße.

Von acht Eiweißen wird ein fester Schnee geschlagen und hierzu ein halbes Pfund Zucker, wie auch die fein abgerie-

Digitized by Google

bene Schale einer Citrone gut gemiſcht. Nun kocht man in einer Caſſerole ein Nößel Wein, macht von obiger Maſſe beliebig große Klöße und kocht ſie in dem Weine; die Klöße hebt man nun aus dem Sude und läßt ſie auf einem Siebe ablaufen. Von dem übrig bleibenden Weine wird mit Zucker und Eidottern ein Chaudeau bereitet, damit die Klöße auf einer Platte begoſſen und ſo zur Tafel gegeben.

48. Aepfel-Koch.

Auf drei Kochlöffel voll geriebener Semmel wird ein halbes Nößel kochende Sahne gegoſſen, dieſes feſt zugedeckt und eine Stunde ſtehen gelaſſen; ſodann treibt man ſechs Loth Butter pflaumig ab, ſchlägt nach und nach zehn Dotter hinein, giebt acht Loth fein geſtoßenen Zucker, eine klein geſchnittene ganze Citronenſchale und die geriebene Semmel mit Milch dazu. Hat man dieſes alles gut untereinander verrührt, ſo reibt man zehn mittelgroße ſaure Aepfel auf einem Reibeiſen und miſcht ſolche nebſt dem Schnee von fünf Eiweißen zu dem Koch. Nun wird ein Tortenblatt mit Butter beſtrichen, das Gemenge hineingefüllt, in die Bratröhre geſtellt und dort langſam gebacken.

49. Brod-Koch.

Von gutem Hausbrode reibt man die Krume und trocknet das Abgeriebene im Ofen, bis ſich daſſelbe fein ſtoßen läßt. Acht Loth dieſer Krumen werden mit eben ſo viel Zucker in einem Topf mit acht Dottern abgerührt, ein Schnee von ſechs Eiweißen darunter gemengt und außerdem noch die fein geſchnittene Schale einer Citrone, ſo wie etwas Salz, Zimmet und Nelken dazu gegeben. Nun beſtreicht man eine niedere Blechform mit Butter, ſtreut auf deren Boden Semmelkrumen, giebt das Gerührte hinein, bäckt es langſam in der Röhre und trägt es zur Tafel. Auch pflegt man ein Nößel rothen Wein mit Zucker aufzukochen und mit dem Brodkoch zu ſerviren.

Digitized by Google

50. Biscuit-Koch.

Ein halbes Pfund Butter wird mit sechs ganzen Eiern in einem Topfe mit einem Kochlöffel zum dicken Faum abgerührt. Hat man dies erreicht, so werden zwölf Loth Mehl, eine fein geschnittene Citronenschale und Citronat dem Eierfaum beigerührt und damit eine tiefe Porcellan-Casserole, die man mit Butter bestrichen und mit geriebener Semmel bestreut hat, gefüllt, diese in den Ofen gestellt und langsam gebacken. Vor dem Anrichten wird das Koch mit fein gesiebtem Zucker bestreut.

51. Chokolaten-Koch.

Man läutert acht Loth Zucker in einer messigernen Casserole mit Wasser, giebt selbigen, wenn er dick eingekocht ist, in eine Schüssel, rührt sechs abgeriebene Chokolaten-Täfelchen darunter, giebt acht Eidotter dazu und verrührt diese gleichfalls gut mit dem Obigen; endlich wird noch das Weiße von drei Eiweißen zu Schnee geschlagen und dieser mit etwas Vanille und Zimmet zu der Mischung gegeben. Dieses alles füllt man in eine Form, stellt diese in einen nicht zu heißen Ofen und bäckt das Koch langsam.

52. Einbrenn-Koch.

Zu fünf Loth Butter, die man in einer Casserole heiß werden ließ, rührt man so viel Mehl hinein, als man zu einer dünnen Einbrenn benöthigt; ist diese schön gelb geröstet, so wird unter stetem Umrühren ein Nößel Sahne dazu gegossen und zu einem dicken Muß gekocht; man nimmt dieses von der Gluth, treibt es ab und mischt nach erfolgtem Auskühlen vier Loth Zucker, den man mit etwas Vanille abgerieben, acht Eidotter und den Schnee von sechs Eiweißen darunter. Von einem Ei mit Mehl werden ganz kurze Nudeln bereitet und in Butter gebacken und indessen zwei Tafeln geriebene Chokolate mit Wasser dick eingekocht. Nun nimmt man eine Form, bestreicht

Digitized by Google

sie mit Butter, giebt darauf die Hälfte der gebackenen Nudeln, die Hälfte von dem abgerührten Einbrennkoch, macht von den Nudeln einen daumenbreiten Rand herum, gießt die gekochte Chokolate dazwischen und bedeckt dann das Ganze mit der zweiten Hälfte des Einbrennkochs. Die gefüllte Form wird dann in den Dunst gestellt und das Koch darin drei Viertelstunden gelassen, hernach auf eine Schüssel gestürzt und mit einer Chokolaten-Crême garnirt.

53. Faumkoch mit Himbeer-Marmelade.

Sechs Loth fein gestoßener Zucker wird mit zwölf Loth Himbeer-Marmelade gut abgetrieben und dazu noch der Schnee von sechs Eiweißen, bis die Masse recht dicklich wird, gerührt. Nun bestreicht man eine Blechform mit Butter, bestreut diese dicht mit Zucker und füllt das Abgerührte darein. Dann wird die Form in den Dunst gestellt, eine Viertelstunde dort gelassen und das ausgestürzte Koch mit Zucker und rothem heißen Wein servirt.

54. Erdbeeren-Koch.

Zwei Nößel Erdbeeren werden durch ein Sieb getrieben, dann ein halbes Pfund Zucker in einer Pfanne mit etwas Wasser aufgelöst, ohne ihn jedoch braun werden zu lassen, und der geseihte Erdbeerensaft damit vermischt; nun mengt man noch den Schnee von zehn Eiweißen nach und nach dazu, rührt alles steif ab und bäckt es auf Steingut-Teller aufgerichtet ganz langsam in einer Ofenröhre. Man servirt das Koch mit Zucker bestreut zur Tafel.

55. Gries-Koch.

Mit drei Nößeln süßer Milch wird so viel Gries eingekocht, daß ein dicker Brei daraus entsteht; diesen läßt man auskühlen, treibt indessen acht Loth Butter mit acht Dottern gut ab und mengt den Gries darunter; letztlich giebt man noch vier Loth mit Vanille gestoßenen Zucker

Digitized by Google

darunter, bestreicht eine Cassérole mit Butter, formt auf dem Boden einen Stern von Citronat, giebt die Hälfte des abgerührten Grieses darauf, streicht eingesottene Ribiseln (Johannisbeeren) fingerdick darüber und füllt die andere Grieshälfte hinein. So zubereitet stellt man die Form in den Dunst, läßt das Koch etwa drei Viertelstunden kochen und giebt es auf eine Schüssel gestürzt und gut gezuckert zur Tafel.

56. Kaffee-Koch.

Acht Loth Kaffee werden schön gebrannt und damit noch heiß anderthalb Nößel süße Sahne gekocht, zugedeckt und eine Stunde stehen gelassen. Nun seiht man die Sahne ab und kocht damit, wie auch mit schönem Mehl und ein paar Eidottern, ein dickes Muß. Dieses läßt man abkühlen und rührt es dann mit acht Loth Butter nebst frischen zehn Dottern, sechs Loth fein gestoßenem Zucker, vier Loth gestoßenen Mandeln und etwas Vanille gut ab. Nun wird eine Reifschüssel oder eine Backcassérole mit Butter bestrichen, mit Semmelkrumen bestreut, das Eingerührte hineingefüllt und die Cassérole eine Viertelstunde in die Ofenröhre gestellt.

57. Kaiser-Koch.

Ein halbes Pfund Zucker stellt man mit einem Nößel Wasser auf ein Kohlenfeuer in einer Messing-Cassérole und kocht ihn darin, bis der Zucker schwere Tropfen wirft. Dann nimmt man ein halbes Pfund Himbeeren, preßt sie durch ein Sieb und giebt den Saft zu dem gekochten Zucker, läßt ihn damit einsieden und stellt die Pfanne vom Feuer weg, damit sich der Zucker auskühle. Nun werden drei Loth Butter pflaumig abgetrieben und dazu acht Loth geschwellte, fein gestoßene Mandeln, vier Loth mit Sahne befeuchtete Semmelkrumen, vier Dotter und zwei ganze Eier gerührt; letztlich wird noch der Schnee von vier Eiweißen gut darunter gerührt, ein Tortenblech mit Butter

Digitized by Google

bestrichen, die Masse damit eingefüllt und schön bräunlich gebacken.

58. Kartoffel-Koch.

Es werden schöne, mehlige Kartoffeln gesotten, geschält und gerieben und von dem Geriebenen zwölf Loth mit vier Loth Butter in einem Asch warm gemacht, dann acht Dotter, vier Loth gestoßene Mandeln und eben so viel Zukker dazu gerührt, welches alles noch mit dem Schnee von vier Eiweißen versetzt wird. Nun bestreicht man eine Casserole mit Butter, füllt den Brei hinein und bäckt das Koch langsam eine halbe Stunde. Gebacken wird die Speise auf eine Schüssel gestürzt und gut mit Zucker besät.

59. Kinder-Koch.

Mit einem Nößel kalter Milch rührt man vier Kochlöffel voll Mehl so lange, bis nichts Bröckliches zurückbleibt, stellt die Milch dann auf Kohlen, rührt sie auch dort immerfort, bis ein Brei entsteht, den man auskühlen läßt. Jetzt werden vier Loth Butter pflaümig abgetrieben und dazu der Milchbrei, fünf Dotter, ein ganzes Ei, eine Hand voll gestoßene Mandeln und Zucker mit Vanille eine halbe Stunde lang gerührt und endlich noch der Schnee von vier Eiweißen darunter geschlagen. Nun bestreicht man eine Casserole mit Butter, bestreut sie mit geriebener Semmel, giebt das Gerührte hinein und bäckt es schön.

60. Krebs-Koch.

Eine geriebene Mundsemmel wird mit guter Sahne befeuchtet; dann treibt man ein halbes Viertelpfund Krebsbutter pflaumig ab, schlägt vier Dotter und zwei ganze Eier nach und nach darein, giebt die mit Sahne befeuchteten Semmelkrumen, mit Zucker und fein gestoßenen Mandeln, Scheren und Schwänzchen von 25 ausgelös'ten schö-

Digitized by Google

nen Krebsen, die man in kleine Würfel geschnitten hat, nebst dem Schnee von vier Eiweißen dazu; alles rührt man nochmals gut ab, nimmt eine mit Butter bestrichene Form zur Hand, füllt das Koch hinein und stellt es auf eine Stunde in den Dunst.

61. Kirsch-Koch.

Von drei Pfund schwarzen Kirschen werden die Stiele gepflückt, die Kerne ausgenommen und die Kirschen einige Secunden in einem halben Pfunde geläuterten Zuckers aufgekocht. Nun rührt man zwei Loth gestoßene süße Mandeln mit zwei Loth Mundmehl und zehn Eidottern ab, siedet ein Nößel süße Sahne und quirlt das mit Mandeln und Dottern gerührte Mehl hinein; haben die Dotter angezogen, so schüttet man sie auf eine Schüssel, läßt sie etwas überkühlen und rührt endlich die Kirschen mit dem Schnee von fünf Eiweißen hinein. Die ganze Masse wird in eine mit Butter überstrichene Form gegeben und drei Viertelstunden lang gebacken.

62. Kipfel-Koch.

Man nimmt neugebackene, mürbe Kipfeln, reibt die ganze Rinde ab, schneidet die Schmolle in feine Blätter und gießt auf acht Loth Kipfeln ein Nößel Sahne; wenn sie ganz durchweicht sind, stellt man sie über die Gluth und läßt sie da unter stetem Rühren so lange schmoren, bis das Ganze wie ein dicker Brei wird; dann nimmt man von sechs Loth Butter etwa so viel als man zum Ausstreichen der Backform bedarf; die andere Hälfte wird aber mit den schon geschmorten Kipfeln im Mörser fein gestoßen, das Gestoßene in einen Asch gegeben, mit drei Loth fein gesiebtem Zucker gut abgetrieben und mit dem Schnee von acht Eiern vermengt. Jetzt nimmt man die schon mit Butter bestrichene Form, legt darauf den dritten Theil des Kochs, giebt darüber Oblaten, die mit irgend einem Eingesottenen bestrichen wurden, bedeckt dieses ebenfalls mit Obla-

Digitized by Google

ten und füllt das Uebrige des Kochs in die Form, die nun in den Dunst auf eine kleine Stunde gestellt wird. Vor dem Serviren stürzt man das Koch auf eine Schüssel und begießt es mit Marillen-Eingesottenem, das man früher in warmem Weine aufgelöst hat.

63. Marillen-Koch (Apricosen-Koch).

Wenn man acht Loth Zucker mit eben so viel eingesottenen Marillen recht pflaumig abgetrieben hat, so wird der Schnee von zehn Dottern hinzugefügt und das Ganze eine Stunde lang untereinander gerührt. Sodann wird das Abgerührte in eine mit Butter ausgestrichene Form gefüllt, mit dem Messer einige Einschnitte in dasselbe gemacht und gebacken.

64. Pfirsich-Koch.

Es wird auf die nämliche Art wie das vorige bereitet.

65. Mandel-Koch.

Zehn Loth geschwellte und gestoßene Mandeln, eben so viel Zucker, drei Loth Semmelkrumen und klein geschnittene Citronenschalen werden in einer Schüssel mit zwei Eiern und vier Eidottern eine halbe Stunde abgerührt und damit der feste Schnee von vier Eiweißen vermengt. Nun nimmt man einige Borsdorfer-Aepfel, schält und höhlt sie aus, läßt sie einige Augenblicke im Wasser aufkochen, legt sie dann in eine Porcellan-Schüssel, füllt sie mit Eingesottenem, besät die Aepfel mit Zucker, giebt das Koch darüber und stellt die Schüssel in eine Bratröhre. Hat es dort eine halbe Stunde gebacken, so schlägt man von sieben Eiweißen einen Schnee und macht einen Faumkoch von Himbeeren, belegt den Rand der Schüssel damit, streicht es mit einem breiten Messer zu einem Kranz hoch auf und macht mit einem kleinen Löffel schiefe Einschnitte, daß der Kranz wie gewunden aussieht, giebt es so vorgerichtet wie-

Digitized by Google

der in den Ofen und läßt es so noch eine halbe Stunde backen. Um das Zerspringen der Porcellan-Schüssel zu verhüten, setzt man diese in ein Gefäß mit Asche.

66. Kastanien-Koch.

Wenn man sechzehn Loth gereinigte Kastanien im Wasser weich gekocht, zerdrückt und durch ein Sieb getrieben hat, so wird in einer Schüssel ein halbes Pfund Butter pflaumig abgeschlagen und hierzu acht Dotter, zwölf Loth Zucker, etwas Vanille, die getriebenen Kastanien und letztlich der Schnee von acht Eiweißen gut gerührt. Die ganze Masse wird nun in eine mit Butter bestrichene Form gefüllt und in die Röhre zum Backen gestellt.

67. Pomeranzen-Koch.

Acht Loth Zucker werden an einer Pomeranze abgerieben, fein gestoßen, mit dem Safte einer Orange und vier Dottern eine halbe Stunde abgerührt. Nun schneidet man von zwei kleinen Semmeln die braune Rinde ab, reibt die Schmolle zu Bröseln und giebt diese sammt dem Schnee von drei Eiweißen zu dem Abgerührten. Dann wird eine Form mit Butter ausgestrichen, das Gemisch hineingefüllt und drei Viertelstunden im Dunst gekocht.

68. Ragout-Koch.

Vier Loth Butter werden mit vier Dottern pflaumig abgetrieben und hierzu ein kleiner Becher voll Sahne, Salz und so viel Milch gethan, daß es die Consistenz von einem Eingetropften erhalte. Nun bestreicht man eine Form mit Butter, füllt die Hälfte des Kochs hinein, giebt irgend ein Ragout darauf, belegt dieses abermals mit dem Koch und läßt es im Dunst eine gute halbe Stunde kochen.

69. Quitten-Koch.

Von drei kleinen Semmeln wird die Rinde abgerieben, drei große Quitten im Wasser mit etwas Butter weich ge-

Digitized by Google

kocht und dann das Mark der Quitte durch ein Sieb getrieben. Die abgeschälten Semmeln werden nun in der Sauce, worin die Quitten gekocht haben, geweicht, ausgedrückt und mit einem halben Pfunde Butter, eben so viel Quittenmark, acht Loth Zucker, vier Loth gestoßenen Mandeln, zehn Dottern und dem Schnee von acht Eiweißen gut abgerührt. Das abgerührte Muß wird endlich in eine mit Butter bestrichene Form gefüllt und langsam im Ofen gebacken.

70. Reis=Koch.

Acht Loth rein gewaschenen weißen Reis läßt man in einem halben Maß Sahne weich kochen, treibt vier Loth Butter pflaumig ab, giebt den überkühlten Reis hinein und zuletzt fein gestoßenen Zucker, von zwei Eiweißen den Schnee und fein geschnittene Citronenschalen dazu. Alles dieses wird dann in eine Form gefüllt und bei gelinder Gluth schön gebacken.

71. Semmel=Koch mit Johannisbeeren.

Von vier Mundsemmeln reibt man die Rinde ab, schneidet sie, giebt sie in eine Cassérole, gießt ein Nößel süße Milch darauf und läßt sie beim Feuer etwas verkochen, alsdann treibt man sie durch ein Sieb. Nun werden acht Dotter mit sechs Loth Butter pflaumig abgetrieben; so oft man ein Dotter giebt, kommt ein Eßlöffel voll von den durchgetriebenen und abgekühlten Semmeln dazu und so viel Zucker, daß das Ganze süß genug wird; zuletzt rührt man noch den Schnee von sechs Eiweißen darunter. Nun wird eine Form mit Butter bestrichen, mit geriebenen Semmeln bestät, das Koch hineingegeben und im Dunst eine kleine Stunde gekocht. Bevor man diese Speise servirt, wird ein Nößel Johannisbeerensaft mit acht Loth Zucker dicklich gekocht und dieses auf das Koch dann aufgegossen.

72. Vanille=Koch.

Acht Dotter werden mit acht Loth fein gestoßenem Zucker

Digitized by Google

schaumig abgerührt und nebst diesem noch mit vier Loth gestoßenem Biscuit und eben so viel fein gestiftelten Mandeln vermengt. Nun schlägt man aus sechs Eiweißen und etwas Salz einen festen Schnee und giebt ein Stängelchen gut abgeriebene Vanille dazu; alsdann schmiert man eine Blechform gut mit Butter aus, thut das Abgerührte hinein, stellt die Backform zweifingerhoch in siedendes Wasser, deckt das Gefäß, damit in die Form kein Wasser dringe, fest zu und stellt sie in eine Röhre.

73. Wein-Koch.

Vier in Stücke geschnittene und im Ofen braun geröstete Semmeln stößt man recht fein zusammen und siebt sie durch ein Sieb. Nun werden vier Loth von den durchgesiebten Semmeln genommen, mit acht Loth Zucker und sechs Dottern dick gerührt und hierzu fein gestoßener Zimmet, Nelken und der Schnee von sechs Eiweißen gemengt; sodann bestreicht man eine Form mit Butter, bestreut selbige mit Semmelkrumen, füllt das Koch hinein und bäckt es schön braun. Indessen wird ein halbes Maß rother Wein mit Zucker, Zimmet und Nelken gekocht, davon ein Nößel zu dem Koch, wenn dieser braun zu werden beginnt, gegossen und damit noch eine Viertelstunde gebacken. Der übrige Wein wird heiß erhalten und auf das in einer Schüssel servirte Koch geschüttet.

74. Zimmet-Koch.

Ein halbes Pfund in süßer Milch gekochter und ausgekühlter Reis wird mit sechzehn Loth Zucker, drei Loth Butter, acht Loth fein gestoßenen Mandeln, drei Loth gestoßenen Zimmet, der abgeriebenen Schale einer Citrone und zwölf Eidottern gut abgetrieben, mit dem Schnee von sechs Eiweißen gemengt, in eine mit Butter bestrichene Reifschüssel gefüllt und so gebacken.

75. Citronen-Koch.

Man zerläßt zwölf Loth Butter, giebt acht Loth weißes

Digitized by Google

Mundmehl, zwölf Loth fein gestoßenen Zucker, ein halbes Maß süße Sahne hinein und verrührt alles so lange, bis es dick wird. Ist die von den Kohlen weggenommene Casserole oder vielmehr deren Inhalt ausgekühlt, so werden sieben Eidotter hinein gethan, sechs Eiweiße zu Schnee geschlagen und darunter gemengt, letztlich noch die fein geschnittene Schale von zwei Citronen leicht darunter gerührt, mit dieser Gesammtmasse eine mit Butter bestrichene Form gefüllt und gebacken.

76. Brod-Pudding.

Man stößt acht Loth süße Mandeln fein zusammen, vermengt diese mit geriebener Citronenschale, zwölf Loth Zucker, sechs Loth schwarzem geriebenen Brod, das man mit Jamaica-Rum befeuchtet hat, sechs Dottern und dem festen Schnee von sechs Eiweißen recht gut zusammen, füllt diese Mischung in eine Pudding-Form und kocht sie darin. Hernach wird aus Zucker, abgeriebener Citrone, einem halben Nößel Wein und acht Eidottern, die man in einer Pfanne über Gluth stellt und dort dick verrührt, eine Sauce bereitet und mit dem Pudding zur Tafel gegeben.

77. Gebackener Pudding.

Acht Loth fein gestoßene Mandeln und eben so viel Zucker werden mit sieben Loth pflaumig abgetriebener Butter und acht Dottern, eine halbe Stunde gut abgerührt und zuletzt der Schnee von vier Eiweißen dazu geschlagen. Nun bestreicht man eine Form mit Butter, füllt das Gerührte hinein, giebt oben und unten Gluth, bäckt es langsam, verdünnt ein paar Löffel voll Himbeergelée mit rothem Wein und gießt diese Sauce, wenn der Pudding auf die Schüssel gestürzt worden ist, darüber.

78. Gestoßener Pudding.

Fünf Semmeln, deren Rinde man abgeschnitten hat, werden in Milch geweicht und mit vier Loth fein geschnit-

Digitized by Google

tenen Mandeln, vier Loth Zucker und der klein gehackten Schale einer Citrone gemischt. Alle diese Ingredienzien stößt man dann in einem Mörser, giebt dieselben dann in einen Asch, schlägt acht Dotter daran, gießt ein Nößel Sahne, vier Loth Rosinen, von acht Eiweißen den Schnee dazu und verrührt es eine halbe Stunde lang. Man giebt das Abgetriebene nun in eine mit Butter bestrichene Puddingform und läßt diese eine Stunde im Dunste kochen. Man servirt hierzu einen Wein-Chaudeau.

79. Erdbeeren-Pudding.

Ein volles Nößel reifer Erdbeeren zerdrückt man in einem Siebe und läßt den Saft davon ablaufen; dann werden 24 Loth gestoßene Biscuits genommen, mit einem Nößel alten weißen Weines und acht Dottern abgequirlt; mit dem Gemenge füllt man eine kleine mit Wachs bestrichene Puddingform an, stellt diese eine halbe Stunde in den Dunst und servirt zu dem Pudding eine Citronen-Sauce.

80. Kaiser-Pudding.

Mit acht Loth pflaumig abgetriebener Butter werden nach und nach sieben Eidotter gerührt und dazu vier Loth fein gestoßene Mandeln, eben so viel Zucker, drei Loth Citronat und letztlich von vier Eiweißen der Schnee gut vermengt. Nun wird eine Melonenform, die man mit Butter bestrichen hat, mit obiger Mischung gefüllt, die Form in den Dunst gestellt und dort drei Viertelstunden kochen gelassen. Hat man den Pudding auf eine Schüssel gestürzt, so bestreicht man die Furchen des Puddings mit Himbeergelée und servirt die Speise mit einem Wein-Chaudeau. Der letztere wird auf folgende Art bereitet: Es wird ein Viertelpfund Zucker auf einer Orange abgerieben, dann gestoßen und mit zehn Eidottern und zwanzig Löffeln voll Wein abgequirlt; den Topf stellt man dann zum Feuer und quirlt ihn auch dort so lange, bis er recht dicklich und schaumig wird und zu steigen beginnt.

Digitized by Google

81. Kartoffel-Pudding.

Ein halbes Pfund gekochte und geriebene Kartoffeln werden mit sechs Loth Zucker, einer fein geschnittenen Citronenschale, mit sechs Dottern und sechs ganzen Eiern in einem Asch eine Stunde lang tüchtig abgerührt; hernach wird eine Form mit Butter bestrichen, mit Semmelkrumen bestreut und mit dem Abgerührten gefüllt, in den Ofen gestellt und dort eine Stunde gebacken. Zu diesem Pudding servirt man in einer Saucière heiß gemachte Butter.

82. Königs-Pudding.

Die Schmolle von zwei abgeriebenen Semmeln wird in kleine Stücke getheilt, in Milch geweicht, ausgedrückt und mit acht Loth gestoßenen Mandeln vermengt, hierauf im Mörser gestoßen, von dort in einen Weidling gethan und mit zwei ganzen Eiern, sechs Dottern und sechs Loth Zucker verrührt. Zuletzt giebt man noch gestoßene Vanille und von zwei Eiweißen den fest geschlagenen Schnee darunter. Das Gemenge wird in eine mit Butter bestrichene Form gethan, in den Dunst gestellt und eine Stunde gekocht. Ueber den in eine Schüssel gestürzten Pudding gießt man einen Wein-Chaudeau (siehe Nr. 80).

83. Mehl-Pudding.

Wenn man in einem Topfe ein Nößel Sahne, acht ganze Eier, vier Löffel voll Mehl und etwas Salz gut abgerührt hat, so wird eine Serviette in's kalte Wasser getaucht, Mehl darauf gestreut, der abgerührte Teig hinein gegossen, die Serviette fest zugebunden, in Salzwasser gehängt und dort eine Stunde gekocht. Den gar gekochten Pudding stürzt man auf eine Schüssel, besät ihn mit Semmelkrumen und übergießt ihn mit heißer Butter.

84. Plum-Pudding auf englische Art.

Zehn Loth Mandeln werden geschwellt, gestoßen und

Digitized by Google

während des Stoßens mit Wasser etwas befeuchtet; sodann stößt man zehn Loth Zucker fein, reibt vier Loth Brodschmolle und befeuchtet diese mit einem Löffel voll guten süßen Weines. Man giebt nun diese Ingredienzien nebst einer fein geschnittenen Citronenschale, gestoßenem Zimmet und Nelken in eine tiefe Schüssel, schlägt ein ganzes Ei und vier Dotter hinein, rührt alles eine halbe Stunde gut zusammen und füllt damit eine Form an, die man drei Viertelstunden im Dunst kochen läßt. Zu diesem Pudding servirt man ein Wein-Chaudeau.

85. Spiritus-Pudding.

In ein halbes Pfund reiner Butter werden gleiche Quantitäten feines Mehl und Rosinen, vier Eier, vier Loth Zucker, etwas Salz, ein halbes Nößel Sahne, geschnittene Citronenschale und ein Gläschen Rum gemengt. Nun wird eine Serviette mit Butter bestrichen, das Gemenge locker hineingebunden, in's heiße Wasser gestellt und darin volle vier Stunden gekocht. Vor dem Serviren gießt man Wein-Chaudeau (siehe Nr. 80.) auf die Schüssel, legt den frisch gekochten Pudding darauf, macht in selbigem mit dem Kochlöffel Höhlungen, füllt diese mit einer Mischung von Rum und starkem Weingeiste, zündet, bevor die Speise auf die Tafel kommt, dieses mit einer Lampe an und bringt den Pudding brennend auf den Tisch.

86. Reis-Pudding.

Acht Loth sauber gewaschener Reis wird mit fünf Loth gestoßenen Mandeln in Milch gekocht, dann drei Loth Butter zur Sahne geschlagen, der ausgekühlte Reis damit verrührt, das Abgerührte in eine Form gefüllt und im Dunst gekocht. Ueber den in eine Schüssel gestürzten Pudding wird Milch-Chaudeau geschüttet.

87. Tag- und Nacht-Pudding.

Man würgt acht Loth Butter mit eben so vielem Mehle ab, läßt zwei Nößel Sahne aufsieden und kocht das Abge-

Digitized by Google

würgte bei öfterm Umrühren, damit es sich nicht ansetze, dicklich ein, giebt es dann in einen Asch und treibt es mit einem Kochlöffel so lange ab, bis es nicht ganz abgekühlt ist, schlägt dann acht Dotter daran, mischt sechs Loth gestoßenen Zucker und von acht Eiweißen den Schnee dazu, füllt es in eine mit Butter bestrichene Form und stellt diese auf drei Viertelstunden in den Dunst. Inzwischen werden vier Tafeln geriebene Chokolate mit einem Nößel Sahne gut gekocht, vier Dotter mit kalter Sahne abgequirlt und zu der kochenden Chokolate gegossen, nochmals gut abgequirlt, faumig gekocht und so über den Pudding geschüttet.

88. Welscher Pudding.

Von zwei feinen Mundsemmeln reibt man die Rinde ab, schneidet dann die Schmolle würfelig, quirlt ein paar Dotter mit einem halben Nößel Sahne ab und befeuchtet damit die Semmeln. Inzwischen schwellt man acht Loth Mandeln, schneidet sie länglich, giebt hierzu eben so viel von den Kernen ausgelös'te Rosinen und ein Viertelpfund klein geschnittenes Mark; alles dieses wird unter die Semmeln gerührt in eine Serviette gebunden und im Wasser gesotten. Beim Serviren nimmt man den Pudding aus der Serviette, giebt ihn auf eine Schüssel, macht mit einem Messer etliche Schnitte hinein, streut Zimmet und Zucker darauf und gießt heiße Butter darüber.

89. Citronat-Pudding mit Schinken.

Von sechs mürben Kipfeln wird die harte Rinde abgerieben und die Schmolle in runde Scheibchen geschnitten; sodann giebt man sechs Eidotter, ein ganzes Ei und ein halbes Nößel süßen Rahm in einen Topf, quirlt es gut ab und schüttet es auf die Kipfelscheibchen; nun wird ein Viertelpfund Mark, sechs Loth Citronat und ein halbes Pfund Schinken, jedes besonders, fein geschnitten. Hierauf nimmt man eine Casserole, bestreicht diese mit Butter, füttert sie

Digitized by Google

mit Kalbsnetz aus und legt erst die Kipfelschnitte, dann etwas Mark, Schinken und Citronat, darauf ein wenig Zukker, hierauf abermals die Kipfelscheibchen und wieder Schinken, Citronat und Mark bis die Cassérole voll ist. Letztlich schüttet man die übrig gebliebene Sahne, worin die Kipfeln lagen, hinein, streut darüber gestoßenen Zucker, deckt es mit den Ueberbleibseln des Kalbsnetzes zu und stellt die Form in eine etwas überkühlte Ofenröhre.

90. Polenta mit Parmesankäse.

Man setzt zwei Maß Wasser mit Salz über das Feuer. Fängt das Wasser an zu sieden, so kocht man von der Polenta (Kukurutz-Mehl) so viel ein, daß daraus ein dicker und fester Teig wird. Diesen Teig verarbeitet man mit einem Kochlöffel so fein als möglich, legt ihn auf ein Kochbret, formt daraus einen runden Ballen, schlägt diesen in eine Serviette ein und läßt ihn eine Stunde lang stehen. Aus dieser Masse werden nun mit einem Faden messerrückendicke Schnitte geschnitten und in eine mit Butter ausgestrichene Cassérole abwechselnd mit geriebenem Parmesankäse und Butterschnittchen gelegt; die letzte Schicht wird mit Käse bedeckt. Die Cassérole stellt man über die Gluth und bäckt die Polenta eine Stunde lang. Vor dem Serviren seiht man aus der Cassérole das überflüssige Fett weg und stürzt die gebackenen Polenta-Schnitte heraus.

91. Krebs-Meridon.

Etwa dreißig Krebse werden im Salzwasser gesotten, ihnen die Schwänzchen und Scheren ausgelöst, von den gestoßenen Schalen aber fünf Loth Krebsbutter gemacht; diese treibt man flaumig ab, giebt zwei ganze Eier und vier Dotter daran und verrührt sie mit acht Loth fein gestoßenen Mandeln, acht Loth Zucker und zwei in Milch geweichten und ausgedrückten Semmeln gut ab. Nun wird eine Form mit Butter bestrichen, die Hälfte von dem Gerührten hinein gegeben, diese mit den klein geschnittenen

Digitized by Google

Krebsschwänzchen und Scheren besät, mit dem Ueberrest des Abgerührten gefüllt und über die Gluth oder in den Dunst gestellt.

92. Reis-Meridon.

Acht Loth rein gewaschenen Reis kocht man in Milch ab, jedoch so, daß die Körner ganz bleiben; dann werden ebenfalls acht Loth Butter pflaumig abgetrieben, der überkühlte Milchreis mit drei ganzen Eiern und drei Dottern sammt sechs geschmorten Champignons, etwas grüner Petersilie, Stückchen von gekochten Kalbsbröschen und abgesottenem Spargel mit dem Schnee von drei Eiweißen dazu gerührt. Alles dieses wird in eine mit Fett überstrichene Casserole, auf deren Boden man ein Stück weißes, ebenfalls fettes Papier gelegt, gefüllt und im Dunste gekocht.

93. Reis mit Chaudeau.

Acht Loth Reis koche man in hinlänglicher Menge süßer Milch ab, gebe indessen Acht, daß die Körner ganz bleiben, und schütte auch einige Loth fein gestoßenen Zucker dazu. Der Reis wird nun etwas überkühlt und während dessen ein Milch-Chaudeau mit Vanille bereitet, den man dann über den in eine tiefe Schüssel gestürzten Reis schüttet.

94. Gefüllte Kipfeln mit Eingesottenem.

Die mürben Kipfeln werden in Scheiben geschnitten, mit eingesottenen Himbeeren oder Johannisbeeren bestrichen, zwei und zwei Scheiben zusammengelegt, dann erst in gezuckerten rothen Wein, hernach in abgeschlagene Eier getaucht, mit geriebenen Semmeln panirt und aus dem Schmalze braun gebacken.

95. Orangen-Rolladen.

Auf drei Eßlöffel voll Mehl schlägt man sechs ganze

Digitized by Google

Eier, gießt ein Nößel Milch hinzu, quirlt dies zusammen, bestreicht dann eine Amulettpfanne mit Butter, macht sie recht heiß, gießt etwas von dem Abgerührten hinein und läßt es in der Pfanne auf alle Seiten sich vertheilen. Das Ueberflüssige schüttet man ab, das jedoch, was in der Pfanne bleibt, wird über dem Feuer abgetrocknet. Die nach und nach auf obige Art gebackenen Amulette stürzt man sämmtlich auf einen Teller. Inzwischen werden vier Loth Mehl mit einem halben Nößel Sahne gut abgerührt und über einem Kohlenfeuer zu einem Brei verkocht, vier Loth Butter hineingegeben, vom Feuer weggenommen und so lange abgetrieben, bis das Ganze etwas erkaltet. Nach und nach schlägt man drei Dotter daran, giebt vier Loth auf einer Pomeranze abgeriebenen und gestoßenen Zucker, zwei Loth Rosinen ohne Kerne geschnitten und den Schnee von zwei Eiweißen dazu. Von den gebackenen Amuletten schneidet man zweifingerbreite Streifen, bestreicht sie mit dem obbeschriebenen Koch, rollt sie zusammen, bestreicht eine Casserole mit Butter, legt die Rolladen hinein, quirlt ein Nößel Sahne mit drei Dottern, Vanille und Zucker gut ab, gießt das Abgequirlte über die Rolladen und stellt die Casserole drei Viertelstunden in den Dunst.

96. Amuletten mit Aepfeln.

Man bäckt mehrere Amulette nach Nr. 95, schneidet dann säuerliche Aepfel in Spalten, dünstet sie mit dem Safte und den Schalen einer Citrone und etwas Wasser weich und zuckert sie gut. Dann werden vier Loth geschwellte Mandeln mit eben so viel Loth Rosinen, von denen man die Kerne ausgelös't hat, fein der Länge nach geschnitten, mit den Aepfeln vermengt und damit die Amulette bestrichen; diese rollt man nun zusammen, schneidet sie in der Mitte durch, nimmt die ungleichen Enden weg, taucht sie in abgeschlagene Eier, wickelt sie in feine Semmelkrumen und bäckt sie schön lichtbraun aus dem Schmalze.

Digitized by Google

97. Schneeballen.

Ein halbes Pfund gesalzenes und mit einem Löffel voll Zucker vermengtes Mehl wird mit sechs Loth Butter verarbeitet. Mit drei Dottern und eben so viel Wein macht man dann einen Teig zusammen, walkt ihn aus, schlägt ihn dreimal übereinander, theilt ihn in mehrere kleine Flecke, die mit einem Krapfenstecher in daumenbreite Streifen ein- doch nicht durchgeschnitten werden; man faßt dann mit einem Kochlöffelstiel den Teig so auf, daß stets ein Streifen auf, der andere unter den Kochlöffel zu liegen kommt, läßt dann das Fleckchen so aufgefaßt in's heiße Schmalz gleiten und bäckt sie eins nach dem andern unter beständigem Schütteln der Pfanne schön gelb heraus, bestreut sie dann mit Zucker, richtet sie recht hoch auf die Schüssel an und servirt sie.

98. Hobelspäne.

Hierzu wird ebenderselbe Teig wie zu den Schneeballen bereitet, dünn ausgewalkt, mit dem Rädchen in zweifingerbreite Streifen geschnitten, jeder Streifen um einen Löffelstiel gewickelt, davon in das heiße Schweinefett gleiten gelassen und dort ausgebacken.

99. Aepfel-Strudel.

Man macht einen Strudelteig auf folgende Weise: In einem halben Nößel lauwarmen Wassers wird ein Stückchen Butter und ein Ei abgequirlt und gesalzen. Daraus und dem nöthigen Mehl knetet man auf einem Nudelbret einen leichten Teig und zwar so lange, bis sich auflaufende Blasen daran zeigen, worauf der Teig mit einem warmen Asch zugedeckt wird und eine halbe Stunde darunter stehen bleibt. Dieser Teig wird nun auf ein mit Mehl bestäubtes reines Tischtuch gelegt und so ausgezogen, bis der Teig so dünn wie Papier geworden ist; die dicken Ränder werden aufgeschnitten. Die Fülle hierzu wird aus acht ge-

Digitized by Google

schälten und in dünne Plättchen geschnittenen Aepfeln, acht Loth gröblich geschnittenen Mandeln, eben so viel Rosinen, Zucker, Zimmet und Semmelkrumen bereitet, die man auf den ausgezogenen und mit zerlassener Butter bestrichenen Strudelteig streut; dann rollt man den Teig zusammen, thut ihn in eine mit Butter bestrichene Casserole und bäckt ihn darin schön.

100. Chokolaten-Strudel.

Drei Tafeln geriebene Chokolate werden mit acht Loth fein gestiftelten Mandeln, geriebener Semmel und Zucker vermengt und der Schnee von vier Eiweißen dazu gegeben. Mit dieser Fülle wird der bereits ausgezogene Strudelteig bestrichen, zusammengerollt und auf übliche Art gebacken.

101. Gries-Strudel.

Man nimmt acht Loth Butter, läßt sie heiß werden, giebt ein Nößel Gries hinein und röstet ihn schön gelb; hierauf gießt man einen Schöpflöffel voll Suppe daran und läßt darin den Gries lichtbraun und etwas trocken werden. Mit dieser Fülle wird der Teig bestrichen, mit Butter betröpfelt, zusammengerollt und schneckenförmig gewunden in einer Casserole mit Butter gebacken.

102. Germ-Strudel.

Ein Viertelpfund Butter wird pflaumig abgetrieben und dazu sechs Dotter gerührt; hernach nimmt man ein Nößel Sahne, zwei Löffel voll gute Hefen, eben so viel Zucker und etwas Salz, rührt alles in die Butter und giebt so viel Mehl hinein als nöthig ist, um davon einen Teig auswalken zu können. Diesen Teig walkt man nun fingerdick aus, füllt ihn mit geschnittenen Mandeln, Citronat und Cibeben, rollt ihn zusammen, legt ihn in ein mit Butter ausgestrichenes Tortenblech, läßt den Teig noch etwas gehen und bäckt ihn schön.

Digitized by Google

103. Kartoffel-Strudel.

Zehn Loth geriebene gekochte Kartoffeln treibt man mit acht Loth Butter gut ab, mischt acht Dotter, vier Loth fein gestoßene Mandeln, sechs Loth gestoßenen Zucker, fein geschnittene Citronenschalen und den Schnee von sechs Eiweißen darunter, streicht dieses Gemenge auf einen ausgezogenen Strudelteig, rollt diesen zusammen und bäckt ihn im Ofen.

104. Krebs-Strudel.

In ein Stück Butter, das mit zwei Dottern pflaumig abgetrieben worden ist, werden Semmelkrumen und ausgelöst'te fein geschnittene Krebsschwänzchen und Scheren von gekochten Krebsen gethan, worauf man die Fülle noch mit einigen Löffeln voll Sahne abrührt. Diese Fülle wird nun auf einen ausgezogenen Strudelteig aufgetragen und die zusammengerollte Strudel mit etwas Butter und Sahne schön gelb gebacken.

105. Kraut-Strudel.

Fein geschnittenes Kraut wird mit Butter geschmort, Salz, Pfeffer und Muskatblüthe dazu gethan und, wenn die Fülle ausgekühlt ist, auf einen Strudelteig, den man bereits dünn ausgezogen hat, dicht gestreut. Die übrige Verfahrungsart ist wie bei andern Strudeln.

106. Mandel-Strudel.

Vier in einen Asch geschlagene Dotter werden mit vier Loth fein gestoßenen Mandeln, eben so vielem Zucker, etwas Citronat und mit dem Schnee von vier Eiweißen vermengt und abgerührt. Die so bereitete Fülle wird auf den ausgezogenen Strudelteig aufgetragen, übrigens aber damit wie bei andern Strudeln verfahren.

Digitized by Google

107. Quark-Strudel.

Wenn frischer Quark (Topfen), Butter, zwei Eidotter, sechs Löffel voll geriebene Semmel mit so vieler Sahne, daß die Fülle die gehörige Dicke davon gewonnen hat, abgetrieben worden, so mischt man noch Rosinen und Zukker dazwischen, streicht die Fülle auf den ausgezogenen Strudelteig und behandelt das Uebrige auf schon erwähnte Art.

108. Reis-Strudel.

Wenn der Reis in Milch weich gekocht und ausgekühlt ist, so wird ein Stück Butter abgetrieben und mit zwei Eidottern abgerührt. Man streicht diese Fülle auf den ausgezogenen Teig, rollt diesen zusammen und bäckt ihn mit etwas Sahne und Butter.

109. Sahn-Strudel.

Zu sechs Loth pflaumig abgetriebener Butter werden zwei Eidotter und zwei ganze Eier hineingeschlagen und etwas Vanille, Rosinen, gestoßener Zucker, saure Sahne und Semmelkrumen gemischt. Mit dieser Fülle bestreiche man den ausgezogenen Teig und verfahre übrigens damit auf schon oft erwähnte Weise.

110. Semmelkrumen-Strudel.

Hat man einen Strudelteig hergerichtet, so werden Semmeln gerieben, diese in Butter geröstet, mit dem Kochlöffelstiel handbreite Strudeln abgedrückt, mit dem Messer abgeschnitten und am Rande zusammengedrückt. Diese Teigstücke kann man dann in Petersilienwasser sieden und beim Serviren in Butter bräunlich geröstete Semmelkrumen darüber streuen.

111. Tyroler Strudel.

Zu einem halben Pfunde etwas gesalzenen Mehls schnei-

Digitized by Google

det man 14 Loth Butter blätterweise, würgt sie mit dem Mehle gut ab, giebt drei Eßlöffel voll Wein und einen Löffel voll gute Hefen hinein. Den nicht zu festen Teig walkt man so fein als möglich und läßt ihn an einem warmen Ort etwas rasten. Indessen macht man die Fülle aus sechs Loth geschwellten und gestoßenen Mandeln, sechs Loth Zucker und klein geschnittenen Pomeranzenschalen, giebt dieses in einen Asch, rührt zwei Eier und zwei Dotter dazu, giebt jetzt die Fülle auf den zweimesserrückendick ausgewalkten Teig, besät ihn außerdem noch mit zwei Loth fein geschnittenen Citronats und zwei Loth Rosinen, rollt dann die Strudel locker zusammen, giebt sie in ein mit Butter bestrichenes und mit Semmelkrumen bestreutes Tortenblech, bestreicht sie mit Eiweiß und bäckt sie bei anhaltender Hitze in einer Röhre.

112. Brand-Teig.

In drei Nößel aufgekochte süße Milch thut man drei Loth Butter und eben so viel Zucker, rührt ein Pfund trockenes Mehl hinzu und läßt das Ganze unter beständigem Umrühren so lange am Feuer, bis es dicklich wird und sich der Teig vom Löffel löst. Wenn dann die Masse recht glatt abgerührt ist, so wird sie durch eine Spritze in heißes Schmalz gedrückt und schön lichtbraun gebacken.

113. Spritzkrapfen.

Eine blecherne Pfanne füllt man mit einem Brandteig, dessen Bereitung man Nr. 112. beschrieben hat, giebt den Teig in eine Spritze und stößt daraus den Teig in Form einer Bretze in's heiße Schmalz. Die ausgebackenen Krapfen werden mit Zucker bestreut und heiß zur Tafel gegeben.

114. Rohrkrapfen.

Mit einem halben Pfunde Mehl werden auf einem Nudelbrete acht Loth gestoßene Mandeln, eben so viel Zuk-

Digitized by Google

ker, acht Loth in dünne Blätter geschnittene Butter, ein wenig Zimmet und Gewürznelken und fein geschnittene Citronenschalen gut untereinander vermengt, vier Dotter dazu geschlagen, der Teig zusammengemacht, messerrückendick ausgewalkt, davon fingerlange und vierfingerbreite Flecken mit dem Rädchen abgetheilt; dann nimmt man das Rohrkrapfeneisen, bindet ein Teigfleckchen mit Spagat (Bindfaden) darauf, bäckt sie schön aus dem Schmalze und legt sie dann zierlich zusammen.

115. Waffel-Krapfen.

Ein halbes Pfund Mehl und vier Löffel voll abgewässerte Hefen werden mit fünf Loth pflaumig abgetriebener Butter, fünf ganzen Eiern, sieben Loth Zucker, vier Loth gestoßenen Mandeln, einem Nößel süßer Milch, klein geschnittenen Citronenschalen und Zimmet gut abgerührt und daraus ein leichter Teig gemacht, den man, damit er etwas gehe, an einen warmen Ort stellt. Sodann bestreicht man die erwärmte Waffelkrapfenform mit Butter, legt den Teig hinein und bäckt ihn. Beim Herausnehmen werden die noch heißen Krapfen über einen mit Löschpapier umwundenen Nudelwalker in der Absicht gelegt, damit sie die Gestalt von Mandelbögen annehmen, und letztlich mit gesiebtem Zucker bestreut.

116. Quark-Krapfen.

Es wird aus Mehl und Eiern ein Nudelteig gemacht, fein ausgewalkt und kleine Streifen daraus geschnitten. Nun nimmt man ein halbes Pfund Topfen, giebt zwei ganze Eier, klein geschnittene Citronenschalen, Muskatblüthe und zwei Loth Zucker hinein, streicht diese Fülle auf die Streifen, macht kleine Krapfen, läßt sie im Wasser rasch kochen, giebt sie auf eine Schüssel und begießt dieselben mit brauner Butter.

117. Zimmetkrapfen.

Auf einem Nudelbrete wird ein halbes Pfund Mehl,

Digitized by Google

zwei Loth Zucker, Salz, drei Dotter und etwas süße Sahne mit einem breiten Messer gut abgearbeitet, ausgewalkt und wieder zusammengeschlagen. Endlich wird die Hälfte des Teigs messerrückendick ausgewalkt, in so große viereckige Flecken geschnitten als das Modell lang und breit ist, mit Spagat auf dem Modell aufgebunden und aus dem Schmalze gebacken. Sind auf diese Art alle Flecken ausgebacken, so werden sie inwendig mit eingesottenen Apricosen gut bestrichen, äußerlich aber gut mit gestoßenem Zucker und Zimmet bestreut.

118. Gebackene Mandeln.

Fünf Loth mit der Hülse gestoßene Mandeln, fünf Loth Zucker, vier Loth Butter und ein halbes Loth Zimmet werden auf dem Nudelbrete vermengt und mit dem Walker gut abgearbeitet, vier Dotter darein geschlagen, der Teig zusammengemacht, messerrückendick ausgewalkt und daraus mit dem dazu gehörigen Modell die Mandeln ausgestochen und aus dem Schmalze gebacken.

119. Zuckerkrapfen.

Aus acht Loth schönem Mehl, vier Loth fein gestoßenem Zucker, aus drei Dottern und einem ganzen Ei, etwas Zimmet und vier Löffeln voll Rosenwasser wird ein Teig bereitet, den man auf einem Nudelbrete auswalkt. Von diesem macht man dann runde Kränzchen und bäckt sie in heiß gemachter Butter. Sie werden mit Zucker bestreut servirt.

Digitized by Google

Aspic. Saucen zu Braten und Fischen.

1. Aspic.

Vier Pfund mageres Rindfleisch, sechs Kalbsfüße, Schinken und Abfälle vom Geflügel werden nebst zwei Kalbsfußknochen mit vier Maß Wasser gekocht und abgeschäumt. Fängt dieß an zu sieden, so giebt man zwei Zwiebeln, einen Selleriekopf, zwei Möhren, Petersilienwurzeln, acht Gewürznelken, einige Pfefferkörner und zwei Lorbeerblätter in den Sud. Die Pfanne wird genau zugedeckt und deren Inhalt fünf Stunden langsam gekocht. Alsdann seiht man die heiße Brühe durch ein reines Tuch in einen Topf und legt diesen einstweilen an einen kühlen Ort, um von der Brühe dann leichter das Fett abnehmen zu können und um zu sehen, ob sich alles gesulzt hat. Die gestandene Sulze — der Stand — wird nun in kleine Stücke geschnitten und mit dem nöthigen Salz, sechs Eiern, einer halben in Scheiben geschnittenen Citrone, einem Nößel weißen Weins und sechs Löffeln voll Bertrameſſig in eine Casserole gethan, auf's Feuer gesetzt und mit der Schneeruthe so lange geschlagen bis alles zu kochen beginnt. Dann nimmt man die Casserole vom Feuer weg, deckt sie mit einem Deckel, worauf man Kohlen gethan hat, zu und läßt sie ruhig eine Stunde stehen. Inzwischen bindet man eine reine, naß gemachte Serviette über die Füße eines umgestürzten Sessels, stellt ein Gefäß darunter und gießt den Aspic darüber. Das zuerst Durchgelaufene wird noch einmal aufgeschüttet, bis es hell und rein erscheint.

2. Braune Sauce.

Man röstet vier Loth Butter mit sechs Löffeln voll Mehl auf einem etwas stärkeren Feuer, bis es eine schöne hellbraune Farbe bekommt, gießt dann diese Einbrenn mit guter Fleischbrühe und Essig auf, legt eine Zwiebel, Ingwer, Neugewürz, Nelken und ein Lorbeerblatt darein, läßt

Digitized by Google

die Sauce aufkochen, seiht sie dann durch ein Haarsieb und giebt ein paar Löffel voll Sahne dazu.

3. Butter-Sauce.

Ein Stückchen Butter wird mit ein paar Eßlöffeln voll Mundmehl gut abgerührt, hierzu gute Fleischbrühe gefüllt und bei der Gluth unter beständigem Umrühren aufgekocht. Man kann ein wenig geriebene Muskatnuß dazu geben.

4. Kräuter-Sauce.

Citronenschalen, Knoblauch, Chalotten und Zwiebeln, in gleichen Quantitäten, werden mit etwas Basilicum und Thymian fein geschnitten, mit Butter und Zucker gedämpft, Mehl daran gestäubt und mit Suppe aufgefüllt. Zum Säuren bedient man sich des scharfen Bertrameſſigs.

5. Milch-Sauce.

Man macht erst eine Buttersauce, giebt dann hierzu etwas siedende Sahne, klein geschnittene Petersilie, Champignons und Chalotten, läßt die Sauce einige Sude machen und seiht sie rein ab.

6. Wachholderbeeren-Sauce zum Wildpret.

Ein Stückchen Butter wird mit Zucker in einer Casserole gebräunt, ein Löffel voll Mehl daran gestäubt und bräunlich geröstet, hierauf einige Löffel voll Kraftbrühe, etwas Weineſſig, ein Glas rother Wein zugegoſſen und mit einer Handvoll zerdrückten Wachholderbeeren verkocht. Beim Anrichten seiht man die Wachholderbeeren ab.

7. Kräuter-Butter.

Ein Kaffeelöffel voll fein gehackter Petersilie, Chalotten, Körbelkraut und Basilicum werden mit acht Loth frischer

Digitized by Google

Butter untereinander abgearbeitet, wie auch mit etwas Salz, Pfeffer, Muskatnuß und dem Saft einer Citrone vermengt. Dieser Art von Butter bedient man sich zu Beefsteaks und Rostbraten.

8. Krebs-Butter.

Zwanzig größere Krebse werden gesotten, die Schwänzchen ihnen ausgelös't, die Galle ausgestochen wie auch das übrige Eingeweide rein ausgenommen und dann die Schalen mit einem halben Pfunde Butter gut gestoßen. Hat man damit eine Weile fortgefahren, so wird alles über die Gluth gestellt, etwas kaltes Wasser daran gespritzt und gut ausgeröstet; dann wird ein Tuch in's kalte Wasser getaucht, die Butter darauf geschüttet, durchgeseiht und durchgepreßt.

9. Sardellen-Butter.

Acht Loth schöne frische eingesalzene Sardellen werden mit einem Tuche abgetrocknet, dann im Mörser fein gestoßen und mit zwölf Loth frischer Butter während des Stoßens gut untereinander vermengt, letztlich durch ein Haarsieb gedrückt und so aufbewahrt.

10. Englische Pasteten-Sauce.

Ein Eßlöffel voll Senf, der ausgedrückte Saft einer Citrone, ein Glas Portwein, ein Glas Johannisbeergelée und eine Messerspitze voll Cayenne-Pfeffer werden untereinander gerührt, in eine Flasche gegossen, selbige gut zugestopft und bis zum künftigen Gebrauch im Kühlen aufbewahrt.

Digitized by Google

Braten.

1. Gebratener Fasan.

Ein abgelegener Fasan wird abgefedert, und damit man nicht nöthig habe ihn zu waschen, sorgfältig ausgeweidet; er wird flammirt und dressirt, auf der Brust mit Speckplatten belegt, überbunden, an den Spieß gesteckt, in einen mit Butter bestrichenen Bogen Papier, der mit Pfeffer und Salz bestreut ist, eingewickelt und bei mittelstarker Gluth drei Viertelstunden gebraten. Einige Minuten vorher, ehe der Fasan servirt wird, nimmt man das Papier ab und rückt den Vogel näher zum Feuer, damit er Farbe bekomme. Man nimmt ihn dann vom Spieße, dressirt ihn auf, bestreut ihn mit gesiebtem Salz und legt ihn über Brunnenkresse, die man mit Salz und Bertrameſſig besprengt hat. Kopf und Schwanz vom Fasan werden nicht gerupft, sondern ganz abgehackt und der gebratene Fasan damit verziert.

2. Gebratene Haselhühner.

Man rupft und putzt die Haselhühner, die Köpfe bleiben jedoch wie sie sind und werden mit Papier umwickelt. Die Eingeweide wirft man weg, wäscht die Hühner, legt in die Bauchhöhle ein Citronenrädchen und ein Stückchen Speck, untergreift die Brust und legt ein Speckblatt darein; man bestreut sie dann mit Salz und etwas Pfeffer, spickt sie noch und bratet sie am Spieße.

3. Gebratene Rebhühner.

Diese werden abgefedert, rein geputzt, flammirt und ausgeweidet, in- und auswendig gesalzen, gespickt und bei öfterem Begießen mit frischer Butter am Spieße gebraten.

4. Gebratene Rohrhühner.

Diesen Sumpfvögeln, da sie ein derbes Fleisch besitzen, wird erstlich die Haut ganz abgezogen und das Fleisch in

Digitized by Google

einer starken Essigbeize 24 Stunden geweicht; hierauf werden sie aus der Beize genommen, gesalzen, dressirt und beim Braten theils mit der Beize, theils mit Butter und Sahne begossen.

5. Krammetsvögel gebraten.

Die Krammetsvögel, Ortolane, Drosseln und andre kleine Vögel werden nicht ausgeweidet und haben eine eigene Art der Dressur: Nachdem die Vögel rein gerupft sind und die Haut vom Kopfe abgezogen ist, werden die Augen ausgestochen, die Füße am Knie rückwärts gekrümmt, zusammengebogen, so daß die Klauen sich in die Schenkel einkrallen, der Kopf wird auf die Seite der Schenkel gleich gebogen und mit dem linken Knie, indem man es durch die Augenhöhle steckt, in dieser Lage fest gehalten. Die auf diese Art dressirten Vögel werden mit Speckplatten belegt und mehrere zusammen, an einen kleinen Spieß gesteckt, den man an einen größern gebunden, am Feuer langsam gebraten. Zwischen jeden Vogel werden zwei Speckblätter und dazwischen eine Semmelscheibe angesteckt. Während des Bratens begießt man die Vögel mit heißem Fette und stäubt Salz daran.

6. Lerchen gebraten.

Man bratet sie am Lerchenspieße so wie die Krammetsvögel, läßt jedoch die Speckplatten und Semmelschnitte weg.

7. Schnepfen am Spieße gebraten.

Nachdem die Schnepfen gerupft, flammirt und ausgeweidet worden sind, dressirt man sie, überbindet ihnen die Brust mit einer Speckplatte und bratet sie am Spieße bei starkem Feuer 15—20 Minuten lang bei öfterem Begießen mit heißer Butter. Die Eingeweide, wovon man den Magen ausgenommen hat, werden mit der Hälfte so viel Speck fein gehackt, mit Salz, Pfeffer und Muskat-

Digitized by Google

blüthe gewürzt, mit geriebenen Semmeln und einem Ei gebunden, dann auf Semmelscheibchen gestrichen im heißen Schmalze gebacken und mit den gebratenen Schnepfen zugleich servirt.

8. Gebratene Wachteln.

Diese werden gerupft, flammirt, gut ausgeweidet, gesalzen, mit Speck überbunden und am Spieße gebraten.

9. Wilde Tauben.

Einige wilde Tauben beizt man früher einige Tage, trocknet sie ab, spickt sie und bratet sie am Spieße. Man servirt die Wildtauben mit einer sauern Sauce.

10. Gebratene Haustauben.

Geputzte und ausgenommene Tauben werden mit fein geschnittenem Speck gespickt, an hölzerne Spießchen gesteckt, diese an größere Bratspieße befestigt, mit Butter begossen und gelbbraun gebraten.

11. Wilde Enten.

Man behandelt diese wie das bereits früher erwähnte gedämpfte Wildpret.

12. Gebratene Hühnchen (Brathendel).

Wenn man die jungen Hühner rein gemacht hat, so werden sie gesalzen, mit Petersilienkraut gefüllt, an den Spieß gesteckt, bei den Kniegelenken festgebunden, fleißig mit Butter begossen und gebraten.

13. Gebackene Hühnchen (Backhendel).

Rein geputzte Hühnchen werden in kleinere Stücke geschnitten, in Eierklar getaucht, mit Semmelkrumen panirt und aus dem Schmalze gebacken.

Digitized by Google

14. Gefüllte Hühnchen.

Von rein geputzten Hühnchen löſ't man die Haut am Halſe bis auf die Bruſt los und giebt eine Fülle, die man aus Semmelſchnittchen, Peterſille und Eidottern bereitet hat, hinein. Die abgelöſ'te Haut wird nun zuſammengenäht und die Hühner am Spieße gebraten.

15. Gebratener Truthahn mit Kaſtanien.

Eine mit Butter geſchmorte Kalbsniere wird geſchnitten und zerſtoßen, mit dreißig weich gekochten Kaſtanien, einer in Milch geweichten und wieder ausgedrückten Semmel gerührt und durch ein Sieb getrieben. Nun wird das obige Gemiſch mit zwei Dottern und einem Viertelpfunde pflaumig abgetriebener Butter verrührt und die Kropfhaut, nebſt noch ſechs ganzen Kaſtanien, mit der Fülle angefüllt. Der ſo zubereitete Indian wird dann an den Spieß geſteckt und bei gleicher Gluth anderthalb Stunden gebraten, wobei man ihn oft mit heißer Butter beſtreicht.

16. Gebratener Kapaun.

Hat man einen Kapaun ſauber geputzt und ausgeweidet, ſo ſchneidet man davon den Kopf, die Flügel und den Kragen ab, drückt das Bruſtbein ein, ſalzt, ſpickt und dreſſirt den Vogel, ſteckt ihn an den Spieß und bratet ihn bei öfterem Begießen mit Butter langſam. Man kann den Kapaun auch wie den Truthahn füllen.

17. Gebratene Ente.

Iſt die Ente rein geputzt, flammirt und ausgenommen worden, ſo ſalzt man ſie ein und beſtreut ſie inwendig mit Majoran, worauf ſie am Spieße gebraten und zuweilen mit dem abträufelnden Fette begoſſen wird.

18. Gebratene Gans.

Nachdem man eine gemäſtete Gans abgefiedert, ausgeweidet, geputzt und eingeſalzen hat, die Füße, den Kopf,

Digitized by Google

den Kragen und die Flügel davon abgenommen hat, wird sie dressirt und am Spieße gebraten.

19. Spanferkel gebraten.

Wenn man das Spanferkel abgeschlachtet, rein ausgenommen und gesalzen hat, werden die Hinterfüße breit auseinander gerichtet und, damit die Schenkel auseinander stehen, ein hölzerner Speiler durch das Schlußbein gestochen. Die Beine bindet man einwärts, die vordern rückwärts; man steckt dann den Spieß entweder ganz durch das Ferkel oder bindet es an den Bratspieß. Beim Braten wird das Schweinchen, wenn es schwitzt, mit einem Tuche abgewischt und dann mit Speck bestrichen; die entstandenen Hautblasen sticht man gleich durch.

20. Kalbsschlegel gebraten.

Eine Kalbskeule wäscht man in lauem Wasser rein ab und läßt sie gesalzen eine Zeit noch im Wasser liegen. Nun wird die Keule an den Spieß gesteckt und an heller Gluth zwei Stunden lang gebraten, wobei sie öfters entweder mit Fleischbrühe oder Fett begossen werden muß.

21. Kalbsnierenbraten.

Mit einer Hacke werden die Knochen entzwei gehauen, der Nierenbraten an den Spieß gesteckt und beim hellen Feuer etwa in einer Stunde gar gebraten. Man vergesse nicht den Braten öfters mit Fett zu begießen.

22. Gefüllte Kalbsbrust, gebraten.

Man rührt mit zwei Loth abgetriebener Butter zwei in Milch geweichte und wieder ausgedrückte Semmeln und zwei ganze Eier gut ab, giebt fein geschnittene Petersilie und Muskatblüthe dazu und füllt mit der Farce eine untergriffene Kalbsbrust, deren Endungen mit Zwirn fest ge-

Digitized by Google

näht werden. Man steckt den Braten dann an den Spieß und bratet ihn eine Stunde.

23. Hammelschlegel gebraten.

Man weicht einen schönen Hammelschlegel erst im Salzwasser gut aus, spickt ihn dicht mit Knoblauch und Speck und bratet ihn am Spieße, wobei er theils mit Sahne theils mit der abtröpfelnden Bratensauce öfters übergossen wird.

24. Gefüllte Lammsbrust gebraten.

Dieselbe wird auf die Art wie die gefüllte Kalbsbrust bereitet und mit derselben Fülle gefüllt.

25. Schweinebraten.

Hierzu ist das Rückenstück von jungen Schweinen (Frischlingen) am dienlichsten; es werden in die Schwarte mehrere Einschnitte gemacht, das Fleisch gut gesalzen und am Spieße gebraten; man begießt es während des Umdrehens mit dem eigenen Tropffette.

26. Gebratener Schweinsschlegel.

Eine Schweinskeule vom jungen Schweine wird mit Salz gut eingerieben, auf die Schwartenseite in eine Bratpfanne gelegt, mit etwas Wasser begossen und so gebraten. Die schon ein wenig braun gebratene Haut wird nun etwas abgezogen, der Schlegel auf die andere Seite umgelegt, mit Zucker, Zimmet, Nelken, Citronenschalen und Semmelkrumen bestreut und so der Braten gar gebraten.

27. Gebackener Schinken.

Ein gewässerter Schinken wird mit einer Teigrinde umgeben und in einem Backofen in der Pfanne 4 bis 5 Stunden gebacken. Den Teig nimmt man nun herab,

Digitized by Google

löſ't die ſchwarze Haut etwas auf, beſät das Fleiſch mit geſtoßenen Nelken und ſervirt den Schinken kalt zur Tafel.

Compote und Salate.

1. Aepfel-Compot.

Eine ſolche Aepfel-Sorte, die ſich nicht ſo leicht verkocht, wie z. B. Borsdorfer- oder Reinett-Aepfel, werden 10—12 Stück geſchält und geſpalten, dann in einer Caſſerole mit Waſſer, Wein, Zimmet, zwölf Loth Zucker und dem Safte einer Citrone behutſam, damit die Aepfel ganz bleiben, geſotten. Die weich gewordenen Spalten werden nun zierlich auf eine Compotière angerichtet, der Zucker in der Caſſerole noch etwas eingekocht und dann über die Aepfel gegoſſen.

2. Aepfel in einer rothen Sulze.

Man nimmt vier Tafel-Aepfel, ſticht ſie mit dem gehörigen Eiſen aus und läßt ſie in einer meſſingernen Caſſerole ſiedend werden. Sind die Aepfel etwas überſotten, ſo werden ſie abgeſeiht und ihnen die Haut abgezogen; alsdann legt man ſie zierlich in die Schale, drückt von einer Citrone den Saft daran und macht die Sulze dazu. Man nimmt ein Nößel guten weißen Wein, dreißig Gewürznelken, ein halbes Loth ganzen Zimmet, von einer halben Citrone die Schale, legt es in ein Einſiedebecken und läßt alles darin gut ſieden, giebt auch 12 Loth Zucker und ein Stück aufgelöſ'te und geläuterte Hauſenblaſe hinein, läßt alles nochmals aufkochen, färbt den Sud mit Alkermesſaft, läßt ihn durch eine Serviette laufen, gießt dann davon einige Löffel voll über die Aepfel, läßt dieſes ſulzen, gießt das

Digitized by Google

übrige Gelée darüber und stellt die volle Schale auf Eis zum Sulzen.

3. Apricosen-Compot.

Schöne Apricosen (Marillen) werden geschält, in zwei Hälften geschnitten, die Kerne davon ausgenommen, dann in einem Messing-Becken mit etwas Wein, Zucker, Citronenschalen und Zimmet aufgekocht und mit diesem Safte, den man einkochen ließ, begossen.

4. Birn-Compot.

Einige geschälte Birnen werden in kaltem Wasser kurz gewässert, in vier Theile geschnitten, das Kerngehäuse weggenommen und mit Wein und Zucker geschmort. Nachdem diese halb weich gedämpft und auf eine Schüssel angerichtet sind, gießt man etwas Kirschen- oder Himbeerensaft dazu und schüttet die Sauce darüber.

5. Erdbeeren-Compot.

Ein Nößel frisch geklaubte Erdbeeren werden auf eine Porcellan-Schale gethan und mit weißem Wein wie auch mit siedend heißem, dicklich eingekochten Zucker übergossen, umgerüttelt und auf Eis gestellt.

6. Kirschen-Compot.

Zwei Pfund gereinigte Kirschen werden mit sechzehn Loth Zucker, einem Stück Zimmet und einer Citronenschale nebst einem Nößel weißen Weines über Gluth gesetzt und unter öfterem Umrütteln eine kleine Viertelstunde gesotten, dann mit einem Schaumlöffel aus der Pfanne herausgenommen und auf eine Porcellan-Schüssel angerichtet. Der zurückgebliebene Saft wird rein abgeschäumt, dick eingekocht und ausgekühlt über die Kirschen gegossen.

Digitized by Google

7. Mirabellen-Compot.

Funfzig Stück rein gewaschene Mirabellen werden in einer Pfanne mit 16 Loth geklärtem Zucker nicht zu weich gekocht, dann aus dem Sude mit einem Schaumlöffel herausgenommen und mit dem dicklich eingekochten Zuckersaft, nachdem derselbe ausgekühlt ist, begossen.

8. Pfirsich-Compot.

Dieses wird auf dieselbe Weise wie das Apricosen-Compot (siehe Nr. 3.) bereitet.

9. Pflaumen-Compot.

Man bereitet es eben so wie das Compot von Mirabellen (siehe Nr. 7).

10. Stachelbeeren-Compot.

Von einer beliebigen Quantität unreifer Stachelbeeren (Agras) werden die Stiele und Blüthen abgezwickt, die Beeren selbst mit heißem Wasser überbrüht, auf einen Durchschlag, damit das Wasser absickere, gelegt und mit Zimmet und Zukker langsam gedämpft. Man servirt es kalt zur Tafel.

11. Weichsel-Compot.

Man bereitet es auf die Art wie das Kirschen-Compot, nur giebt man zu den Weichseln etwas mehr Zucker.

12. Tuttifrutti-Compot.

Es werden Weichseln, Stachelbeeren, kleine Birnen, Cornelkirschen, jede Gattung einzeln, in Zuckerwasser gekocht, doch so, daß sich das Obst nicht ganz verkoche. Außerdem siedet man noch Apfelsinen und Apricosen mit Zukker und belegt dann eine Schüssel kreisförmig mit dem

Digitized by Google

Obste nach den verschiedenen Farben. Der von den Apfelsinen und Apricosen übriggebliebene Saft nebst demjenigen, worin das andre Obst gekocht hat, wird mit etwas Arack, Zimmet und Citronenschalen dicklich eingesotten und über die zierlich angerichteten Früchte geschüttet.

13. Blumenkohl-Salat.

Wird wie der Spargel-Salat bereitet.

14. Frischer Bohnen-Salat (Fisolen-Salat).

Junge Fisolen werden von den Fasern gereinigt, in kaltem Wasser geweicht und dann im Wasser abgekocht. Man seiht die Fisolen ab, richtet sie auf eine Salatschüssel an, giebt klein gehackte Zwiebeln und Pfeffer daran, begießt alles mit scharfem Weinessig und nach Belieben auch mit Tafelöl.

15. Brunnenkressen-Salat.

Man löst die Brunnenkresse reinlich aus, überspült sie mit kaltem Wasser, richtet dann das Kraut zierlich auf eine Schüssel an und begießt es mit Essig und Oel.

16. Endivien-Salat.

Man reinigt die Endivien, zerlegt sie auf einer platten Schüssel und giebt Essig und Oel darauf, auch kann man diesen Salat mit rothen Rüben garniren.

17. Gurken-Salat.

Man rindet die Gurken ab, schneidet davon feine runde Blättchen, salzt diese ein und läßt sie im Salze eine Stunde liegen; nun wird das Wasser davon abgegossen, die Gurken von dem überflüssigen Safte befreit, in eine Schüssel gegeben, mit Pfeffer gut gewürzt und mit Essig und Oel begossen.

Digitized by Google

18. Kartoffel-Salat.

Einige Kartoffeln werden rein gewaschen, im Salzwasser gekocht, geschält, in Scheibchen geschnitten, in eine Schüssel angerichtet, mit geschnittenen Zwiebeln und schwarzem Pfeffer bestreut und mit Oel und Essig begossen. Man kann diesen Salat auch mit Spalten von hart gekochten Eiern verzieren.

19. Kopf-Salat (Garten-Salat).

Hierzu nimmt man schöne feste Salatköpfe, schneidet diese in vier Theile, wäscht den Salat von dem etwa anhängenden Gewürm rein und wiederholt mit Wasser ab, richtet das Gereinigte auf eine Salatschüssel an, bestreut ihn mit wenigem Salz und Zucker und gießt scharfen Weinessig, den man mit hart gekochten Dottern abgetrieben hat, darüber.

20. Kraut-Salat.

Krautköpfe von schöner rother Farbe werden in feine Nudeln geschnitten und mit siedendem Weinessig, worin man würfelig geschnittenen Speck gedämpft hat, oftmalig übergossen. Das Abbrühen wiederholt man so lange bis der Salat nicht weich wird.

21. Sellerie-Salat.

Gereinigte Sellerie-Knollen werden in zarte Scheiben geschnitten, auf Teller angerichtet und mit Oel und Essig übergossen.

22. Spargel-Salat.

Ein Büschchen geputzter Spargel wird im Salzwasser weich gesotten, auf eine Salatière angerichtet, etwas gepfeffert und mit Oel und Essig servirt.

23. Speck-Salat.

Der in vier Theile geschnittene Kopfsalat wird gewa-

Digitized by Google

schen und mit siedendem Essig, mit welchem würfelig geschnittener Speck zugleich gesotten wurde, übergossen.

24. Welscher Salat.

Klein geschnittener, ausgewässerter Hering, Sardellen, Aalfisch, Tonino (Thunfisch), Bricken u. Austern werden mit Kapern und Citronenscheiben in eine Schüssel gegeben, mit Essig, der mit Eidottern und Oel abgerieben wurde, vermischt und mit Brunnenkresse, gekochten Kartoffelscheibchen und Caviar verziert.

Kolatschen, Krapfen, Pasteten, Kuchen, Wandeln und andres feines Backwerk.

1. Böhmische Kolatschen.

Mit acht Loth pflaumig abgetriebener Butter werden neun Dotter, zwei Loth gestoßener Zucker, drei Löffel voll gute abgewässerte Hefen, ein halbes Nößel Sahne und acht Loth Mehl verrührt. Aus diesem formt man mit etwas Salz einen Teig, der um zu gehen an einen warmen Ort gestellt und 15 Minuten ruhig gelassen wird. Nun belegt man ein Backblech mit Papier, bestreicht dieses mit Butter und gießt von dem Teige flache runde Brödchen darauf, macht in jedem eine kleine Vertiefung, die mit irgend einem Eingesottenen gefüllt wird, bestreicht die Brödchen mit geschlagenen Eiern, streut fein gestoßene Mandeln darüber, läßt sie so zubereitet noch eine kurze Zeit gehen und bäckt sie im Ofen lichtbraun.

2. Gewöhnliche Germ-Kolatschen.

Wenn man ein Viertelpfund Butter pflaumig abgeschlagen hat, so werden damit drei ganze Eier gerührt. Zu

Digitized by Google

diesem giebt man nun zwei Loth gestoßenen Zucker, etwas Salz, ein Nößel gute Sahne, drei Loth abgewässerte Hefen und ein Nößel Mehl. Aus diesem wird auf einem mit Mehl bestäubten Nudelbrete ein Teig gerührt, ausgewalkt, in viereckige handgroße Flecken getheilt und diese mit Eingesottenem bestrichen, worauf man die Ecken umbiegt, die fertigen Kolatschen auf ein reines mit Butter bestrichenes Blech aufstellt und die Flecken im Ofen ausbäckt.

3. Deutsche Kolatschen.

Vierzehn Loth gesiebtes Mundmehl werden mit sechs Eßlöffeln voll Germ und lauwarmer Milch vermischt und mit den Händen zu einem feinblasigen Teig abgearbeitet, der weich sein und sich von der Tafel leicht ablösen lassen muß. Dieser Teig wird nun rund zusammengedreht, in einen mit Mehl bestäubten Trog gelegt, mit einem reinen Tuche bedeckt und, damit er aufgehe, zum warmen Ofen gestellt. Hierauf wird aus 40 Loth Mehl, aus einem Pfunde blätterweise geschnittener Butter, zwölf ganzen Eiern, acht Löffeln voll Sahne, etwas Salz und zwei Eßlöffeln voll Zukker ein Teig zusammengeknetet, der mit dem früher angemachten Teige, nachdem dieser um das Doppelte gestiegen ist, mittelst Uebereinanderschlagen sehr genau vermengt wird. Dieser glänzende elastische Teig wird nun in einen Ballen zusammengedreht, in eine tiefe mit Mehl bestäubte Schüssel gelegt, zugedeckt und im Sommer an einen kühlen, im Winter aber an einen warmen Ort gestellt. Am besten ist es den Teig über Nacht stehen zu lassen. In der Frühe, wo dann die Masse ziemlich hoch gestiegen sein wird, stürzt man sie auf eine mit Mehl bestäubte Tafel, schlägt sie übereinander, giebt sie abermals in die Schüssel und wiederholt das Zusammenschlagen nochmals nach zwei Stunden. Der Teig wird letztlich in mehrere gleiche Theile getheilt, diese rund abgewälzt und je drei und drei Stücke zusammengeflochten. Zuletzt legt man den geflochtenen Teig auf ein mit Butter bestrichenes

Digitized by Google

Backblech, bestreicht die Kolatschen mit abgeschlagenen Eiern und bäckt sie im mittelmäßig heißen Ofen goldbraun.

4. Eiweiß-Kolatschen.

Aus dem Schnee von zwölf Eiern, vier Loth Zucker, fünf Löffeln voll abgewässerter Hefen, zwei Pfund frischer Butter und acht Nößel Mundmehl wird ein Teig gemacht und wohl abgeknetet, worauf er, damit er aufgehen kann, in die Nähe eines warmen Ofens gestellt werden muß. Endlich salzt man die Teigmasse und bereitet auf einem mit Mehl bestreuten Nudelbrete Kolatschen, die man mit verschiedenem Eingesottenen füllen kann. Man bestreicht sie mit Eierklar, legt sie auf Blechplatten und bäckt sie lichtbraun.

5. Napfkuchen (Kugelhupf).

Drei Viertelpfund Butter werden pflaumig abgetrieben und dazu nach und nach 14 Dotter, ein halbes Nößel süße lauwarme Milch, drei Eßlöffel voll abgewässerte Hefen, etwas Salz, vier Loth Zucker, fein geschnittene Citronenschale und der Schnee von sieben Eiweißen gerührt; letztlich giebt man acht Loth Mehl dazu und verrührt alles gut unter einander. Alsdann bestreicht man eine Napfkuchenform mit Butter, besät sie mit fein gestoßenen Mandeln, füllt mit obiger Masse die Form halb an und läßt den Teig an einem warmen Orte gehen; hierauf wird der Kugelhupf im Ofen gebacken.

6. Gefüllter Napfkuchen.

Es werden eilf Loth Butter pflaumig abgetrieben, drei ganze Eier dazu geschlagen und damit ein halbes Nößel lauwarmer Sahne, ein Löffel voll Orangenblüthwasser, drei Loth fein gestoßener Zucker, die abgeriebene Schale einer Citrone, zwei Löffel voll abgewässerte Hefen, etwas Salz und drei Viertelpfund feines Mehl gerührt; außerdem wer-

Digitized by Google

den noch vier Loth große und eben so viel kleine Rosinen rein geputzt, ihnen die Kerne ausgenommen, vier Loth Mandeln geschwellt und gestiftelt, vier Loth Citronat eben so geschnitten und mit dem Teig gut vermengt. Nun wird eine Form mit Butter bestrichen, mit Semmelkrumen bestreut, der Teig bis zur Hälfte eingefüllt, am warmen Ofen etwas gehen gelassen und im Ofen gebacken.

7. Kaiser-Napfkuchen.

Ein halbes Pfund Butter wird pflaumig abgetrieben, zwölf ganze Eier hineingeschlagen und mit zwölf Löffeln voll Mehl, ein wenig Salz, drei Löffeln voll Zucker, drei Löffeln voll abgewässerter Hefen und klein geschnittener Citronenschale gut gerührt. Dann bestreicht man eine Form mit Butter, besät sie mit klein gestiftelten Mandeln, füllt den Teig hinein, läßt ihn gehen und bäckt den Kugelhupf schön braun.

8. Wespen-Nester.

Zwanzig Loth Mehl läßt man warm werden und quirlt ein Viertelpfund zerlassene Butter, sieben Eidotter, zwei Löffel voll gute Hefen, etwas Zucker, Salz und ein halbes Nößel lauwarme Milch ab; diese Mischung wird dann durchgeseiht, in das Mehl gerührt und der Teig so lange geschlagen bis er Blasen wirft; sodann giebt man ihn auf ein mit Mehl bestäubtes Bret, walkt ihn so dünn als möglich, bestreicht ihn mit zerlassener Butter, schneidet mit dem Krapfenrädchen dreifingerbreite und spannenlange Streifen, füllt sie mit gereinigten Rosinen und gestiftelten Mandeln, rollt sie zusammen, stellt sie in eine mit Butter bestrichene Form, läßt sie gehen und bäckt sie schön langsam.

9. Faschings-Krapfen.

Ein Pfund schönes Mundmehl wird in einem Asch etwas gewärmt; hernach quirlt man in einem Topf zehn

Digitized by Google

Dotter, fünf ganze Eier und ein halbes Nößel süße Sahne; zu diesem wird später ein Viertelpfund zerlassene Butter zugegossen; auch mischt man fünf Eßlöffel abgewässerte Hefen und etwas gestoßenen Zucker dazu, quirlt alles gut ab und schlägt den Teig so lange bis er sich vom Löffel löst; dann giebt man den Teig auf ein mit Mehl bestäubtes Nudelbret, walzt ihn fingerdick aus, sticht mit einem Krapfenstecher runde Blätter aus, stellt diese auf ein besondres Nudelbret, deckt sie mit einem reinen Tuch zu und läßt die Krapfen an einem warmen Ort etwas gehen, worauf sie in einer Casserole, in der man Schmalz ausgelassen hat, auf einer starken Gluth gebacken werden. Sind die Krapfen auf einer Seite lichtbraun geworden, welches man aus dem Zischen von Schmalz erkennen kann, so wendet man sie um und läßt sie auch auf der andern Seite ein wenig backen, legt sie sodann auf ein Sieb, läßt das überflüssige Schmalz abseickern und giebt sie gezuckert und noch warm auf einer Schüssel zur Tafel.

10. Gefüllte Krapfen.

Hierzu wird der Teig auf dieselbe Art wie Nr. 9. gesagt worden, bereitet, nur streicht man auf das ausgestochene Teigblatt etwas Johannisbeeren- oder Apricosen-Eingesottenes, legt ein andres Teigblatt darüber, sticht dieses mit einem kleinern Krapfenstecher oder Glas, als man zum ersten Blatt gebraucht hat, aus, deckt die Krapfen zu, läßt sie gehen und bäckt sie ebenfalls lichtbraun wie die vorigen aus dem Schmalze. Diese Krapfen müssen hoch und leicht sein und einen weißen Rand um die Mitte haben.

11. Glace-Krapfen.

Aus einem Eidotter, einem Viertelpfund Mundmehl und ein paar Löffeln von Sahne wird auf einem Nudelbrete ein solcher Teig angemacht, den man dünn auswalken kann. Man bestreicht dann den ausgetriebenen Fleck mit Eierklar, giebt auf dessen Hälfte nur hin und wieder einen

Digitized by Google

Kaffeelöffel voll Eingesottenes, schlägt darüber die andre Teighälfte, rädelt mit dem Rädchen ganz ordentliche Krapfchen aus, bäckt sie im Schmalze und servirt sie gut gezuckert zur Tafel.

12. Butter-Kräpfchen.

Von vier Loth Mehl, sechs Loth Butter, einem Eidotter, etwas Wein und fünf Loth gesiebtem Zucker wird ein Teig gemacht, dann ausgetrieben, daraus mit dem Krapfenstecher runde Plättchen ausgestochen, diese mit abgeschlagenen Eiern bestrichen, mit Zucker und Anis bestreut und im Schmalze schön gelb gebacken.

13. Dotter-Kräpfchen.

Acht Loth Mandeln werden, damit sie nicht viel Oel lassen, mit acht Loth Zucker gestoßen, hierzu dann vier Eidotter geschlagen und in einem Asch auf der Gluth abgerührt. Von dieser Mischung streicht man dann auf länglich geschnittene Oblatenstreifen etwas, bestreut sie mit klein geschnittenen Pistazien und bäckt sie schön kühl.

14. Prager Krapfen.

Ein halbes Pfund gewärmtes Mehl wird mit vier Loth zerlassener Butter, zwei ganzen Eiern, zwei Dottern, einem Löffel voll Hefen, etwas Zucker, Salz und einem halben Nößel Milch so lange geschlagen, bis der Teig nicht mehr am Löffel hängen bleibt; zu dieser Masse mischt man dann noch vier Loth klein geschnittene Mandeln und ebenso viel Pistazien und macht daraus vier unten und oben spitzige und in der Mitte dicke Krapfen, läßt sie dann noch gehen, bäckt sie aus heißem Schmalze und besät sie vor dem Serviren reichlich mit Zucker.

15. Aepfel-Kuchen.

Drei Viertelpfund frische Butter wird ausgelassen, da

Digitized by Google

Saure davon abgegossen und die Butter ausgekühlt. Hierauf giebt man auf ein Bret drei Viertelpfund Mehl, schneidet die Butter blätterweise hinein, würgt das Mehl mit der Butter ab und giebt noch ein halbes Glas Wein, zwei Eier, einen vollen Löffel gestoßenen Zucker und etwas feine Muskatblüthe dazu und verarbeitet den Teig gehörig. Nun wird ein Papier, so groß als man die Kuchen haben will, mit Butter bestrichen, mit geriebener Semmel bestreut, der Teig messerrückendick ausgewalkt, auf das Papier gelegt, der Rand mit Eiweiß bestrichen, ein daumenbreiter Streifen von dem Teig geschnitten und rund herum gelegt. Hierauf werden Borsdorfer-Aepfel geschält, in dünne Scheiben geschnitten und damit der Teig, wie auch mit klein geschnittenen Mandeln, Rosinen, Zucker, gestoßenem Zimmet und Nelken bestreut. Der Kuchen wird nun auf ein Tortenblech angerichtet und schön gebacken.

16. Blätterkuchen.

Man nimmt saure Sahne, drei Eidotter, etwas Zucker und feines Mundmehl, rührt alles zusammen so lange bis sich daraus ein Teig auswirken läßt; diese Masse wird über Nacht in den Keller gestellt; am folgenden Tage holt man sie aus demselben, nimmt fast so viel Butter als man Teig hat, wäscht denselben aus und trocknet ihn wieder. Alsdann walkt man den Teig, macht die Butter breit auseinander und legt sie auf den ersteren; hierauf schlägt man wieder eine Teigplatte darüber, walkt es wieder durch und fährt so fort bis der Teig alle ist; zu bemerken ist jedoch hierbei, daß man den Teig immer nach einer Seite schlagen muß. Wenn er zum letzten Male gewalkt ist, setzt man ihn wieder auf 5 bis 6 Stunden in den Keller, und wenn er während dieser Zeit kalt geworden, walkt man ihn, schneidet ihn mit einem Messer bogig, sticht mit einer Gabel in demselben hin und her und bäckt ihn in der Tortenpfanne langsam, welche aber warm sein muß ehe der Teig hineinkommt.

Digitized by Google

17. Biscuit-Kuchen.

Ein Pfund fein gestoßener Zucker, der Schnee von 12 Eierklar und die fein abgeriebene Schale einer Citrone werden mit vierundzwanzig Dottern vermittelst einer Drahtruthe eine gute Stunde verrührt und dazu endlich achtzehn Loth feines Mehl beigemischt. Die gut abgetriebene Masse schüttet man nun gleichmäßig auf ein hochrandiges Tortenblech und stellt selbige auf die Gluth; beginnt dieser Teig zu steigen, so bedeckt man das Tortenblech mit einem Deckel, giebt auch darauf Gluth und bäckt so den Kuchen langsam eine Stunde.

18. Chocolaten-Kuchen.

Mit fünf ganzen Eiern und fünf Dottern wird ein Pfund geriebene Chokolate, ein halbes Pfund gestoßener Zucker und ebenso viel fein gestiftelte süße Mandeln gut abgerührt, die Masse auf Blätterteig gestrichen und auf Tortenblechen gebacken.

19. Eier-Kuchen.

Man siedet funfzehn Eier hart, schält sie und nimmt davon die Dotter heraus, die mit sechs frischen Dottern und einem Pfunde frischer Butter gut abgetrieben werden. Zu dem Abgerührten giebt man nach und nach sechzehn Loth feines Mehl, etwas Zimmet, die abgeriebene Schale einer Citrone, den festen Schnee von sechs Eiweißen und zwölf Loth gestoßenen Zucker und mengt alles gut untereinander. Nun bestreicht man eine Tortenform mit Butter, füllt die Masse hinein und läßt sie zwei Stunden langsam backen.

20. Kirsch-Kuchen.

Man reibt die Schmolle einer trocknen Semmel fein, nimmt davon zehn Eßlöffel voll, giebt dieses nebst fünf

Digitized by Google

Löffeln gestoßenen Zuckers in einen Asch, schlägt vier ganze Eier und drei Dotter daran, giebt die klein geschnittene Schale einer Citrone hinein und rührt dieses eine halbe Stunde schaumig ab; zuletzt vermengt man noch eine Handvoll Kirschen damit, bestreicht ein tieferes Tortenblatt gut mit Butter, füllt das Gemisch hinein und bäckt den Kuchen.

21. Linzer Kuchen.

Ein Viertelpfund Butter wird mit acht Dottern recht pflaumig abgetrieben und hierzu noch acht Loth Zucker, acht Loth geschwellte Mandeln, beides fein gestoßen, sechs Loth Semmelkrumen, von einer Citrone die fein geschnittene Schale, etwas gestoßener Zimmet und Nelken, letztlich aber der festgeschlagene Schnee von acht Eiweißen beigerührt. Hat man alles gut vermengt, so giebt man ein Pfund gereinigter Kirschen darunter, bestreicht eine Form mit Butter, besät solche mit fein gestiftelten Mandeln, füllt die Masse hinein und bäckt sie im Ofen schön lichtbraun.

22. Kartoffel-Kuchen.

Ein Viertelpfund Butter wird pflaumig abgetrieben, hierzu drei Viertelpfund geriebene Kartoffeln gemengt und dann noch mit acht Dottern, acht Loth Zucker, eben so viel klein gestoßenen Mandeln, Citronenschalen und dem Schnee von sechs Eiweißen gut verrührt. Mit dieser Masse füllt man nun eine mit Butter bestrichene Tortenform, stellt sie in den Ofen und bäckt sie schön lichtbraun.

23. Mandel-Kuchen.

Es wird ein Pfund Butter pflaumig abgetrieben und mit achtzehn Dottern, einem Pfund gestoßenen Zuckers, Zimmet und abgeriebener Citronenschale eine Stunde verrührt. Hat man dieses gethan, so giebt man ein Pfund gestiftelte süße und zwei Loth bittre Mandeln nebst ein wenig

Digitized by Google

Mehl und dem festen Schnee von achtzehn Eierklar zu dem Obigen, schüttet die Masse auf ein mit Butter bestrichenes tiefes Tortenblech und giebt die Platte auf anderthalb Stunden in den Ofen zum Backen.

24. Nuß-Kuchen.

Mit drei Viertelpfund geputzten und gestoßenen Nüssen wird ein Loth Zimmet, ebenso viel Nelken, die beide fein gestoßen wurden, nebst der klein geschittenen Schale einer Citrone vermengt. Nun löf't man in einem Messingbecken zwölf Loth Zucker in einem halben Nößel Wasser auf, kocht dieses, bis der Zucker gänzlich aufgelöf't ist, auf einem gelinden Feuer, giebt das Gestoßene hinein und läßt das Becken auf der Gluth bis die Nüsse etwas angezogen haben und die Masse dick wird. Unterdessen macht man einen mürben Teig, theilt ihn in zwei Theile, walkt ihn messerrückendick aus und legt eine Teigplatte auf ein bereitetes Blech, bestreicht den Teig daumenhoch mit obiger Fülle, bestreut diese noch mit ausgelöf'ten Rosinen und bedeckt das Ganze mit der zweiten Teigplatte, die man am Rande etwas zusammendrückt. Der Kuchen wird letztlich noch mit Eiweiß bestrichen und im Ofen rasch gebacken.

25. Propheten-Kuchen.

Ein Pfund feines Mundmehl wird mit einem halben Pfund pflaumig abgetriebener Butter, vier Dottern, vier Löffeln voll Sahne und acht Loth Zucker zu einem Teig verarbeitet, worauf derselbe auf einem Bleche ungefähr einen kleinen Finger hoch gewalkt, ein Rand um denselben gemacht, klein geschnittene Mandeln darauf gestreut, und gebacken wird. Den ausgebackenen Kuchen bestreut man nachher mit Zucker und Zimmet.

26. Pfirsich-Kuchen.

Von einem halben Pfund Butter macht man einen

Digitized by Google

mürben Teig, walkt ihn messerrückendick aus, schneidet nach einer Schüssel ein rundes Blatt, legt es auf ein Blech und läßt den Teich überbacken, legt dann so viel abgeschälte und in der Mitte von einander geschittene Pfirsiche darauf, daß der Boden des Kuchens ganz damit überdeckt wird, besät sie mit Zimmet und gestoßenem Zucker und bäckt sie schön. Ist der Teig gut ausgebacken, so quirlt man ein halbes Maß Sahne mit acht Dottern und acht Loth Zucker in einem Topfe beim Feuer, bis das Ganze anfängt farmig und dick zu werden. Von diesem wird behutsam die Hälfte auf den Kuchen gegossen, dieser schnell in den Ofen gegeben, damit der Aufguß fest wird, dann die andre Hälfte darauf und abermals in den Ofen gestellt. Ist der Aufguß gestakt, so nimmt man den Kuchen heraus, läßt ihn überkühlen und giebt ihn in kleine Keile geschnitten zur Tafel.

27. Raizische Bitta.

Aus sechs Loth Butter, einem ganzen Ei, drei Nößel Mehl und etwas süßer Milch wird ein Teig gemacht und dünn ausgewalkt; sodann nimmt man sechzehn Loth Eibeben (Rosinen), lös't davon die Kerne aus, schwellt ein halbes Pfund Mandeln, schneidet sie klein, giebt hierzu acht Loth Zucker und Zimmet und vermischt es untereinander. Aus dem ausgewalkten Teig werden große Schiffeln geschnitten, mit obigem Gemenge bestreut, eine Schiffel auf die andre in einer Schüssel gerichtet und bei gelinder Hitze gebacken. Die Schiffeln schneidet man dann von einander, zuckert sie gut und servirt sie zur Tafel.

28. Sahn-Kuchen.

Zwölf Loth frische pflaumig abgetriebene Butter wird mit einem Pfund Mundmehl, drei Dottern, vier Löffeln voll süßer und ebenso viel saurer Sahne nebst einer abgeriebenen Citronenschale gut verrührt, abgeknetet, dünn ausgewalkt, mit diesem Kuchen bestrichene Tortenbleche belegt,

Digitized by Google

nochmals mit Butter bestrichen, mit Zucker und Zimmet bestreut und schön im Ofen gebacken.

29. Weichsel-Kuchen.

Man treibt fünf Loth Butter pflaumig ab, giebt vier Loth geschwellte und fein gestoßene Mandeln nebst acht Loth gestoßenen Zuckers dazu und schlägt nach und nach eilf Dotter nebst dem festen Schnee von fünf Eiweißen darein. Dieses alles wird eine Stunde gut gerührt und damit noch letztlich die klein geschnittene Schale einer Citrone, acht Loth feine Semmelkrumen und außerdem der Schnee von drei Eiweißen nicht stark gerührt, sondern nur leicht vermengt, worauf noch ein Pfund reine spanische Weichseln leicht darunter gemischt werden. Nun bestreicht man ein Tortenblech sammt Reif mit Butter, besät es mit Semmelkrumen, füllt das Abgetriebene hinein und bäckt es schön. Ist alles gut ausgebacken, so nimmt man den Reif herab, bestreut es stark mit Zucker und bräunt es mit einer glühenden Schaufel.

30. Zwetschen-Kuchen.

In ein Pfund Mehl wird ein halbes Pfund Butter blätterweise geschnitten, das Mehl damit abgewürgt, gesalzen, ein Eßlöffel voll gestoßenen Zuckers, acht Dotter, vier Eßlöffel voll Sahne, ein Eßlöffel voll abgewässerte Hefen hinzu gethan, davon mit einem Messer ein Teig zusammengemacht, dann mit der Hand gut ausgearbeitet und halbfingerdick ausgewalkt. Man legt den ausgetriebenen Teig auf ein Tortenblech und schlägt einen Rand rund herum; nun nimmt man schöne reine Pflaumen, schält sie, theilt sie in zwei Theile, legt sie dann dicht aneinander auf den Teig, bestreut sie mit gestoßenem Zucker und Zimmet, läßt die Masse etwas aufgehen und bäckt die Kuchen schön. Sind dieselben gebacken, so werden sie in kleine Flecken geschnitten, stark mit Zucker bestreut und auf die Schüssel angerichtet.

Digitized by Google

31. Palatschinken.

Ein Nößel süße Sahne wird mit vier Eiern, etwas Zucker, Salz, der abgeriebenen Schale einer Citrone, zwei Loth zerlassener Butter und 10—12 Loth Mundmehl gut abgerührt. Hierauf streicht man auf eine Amuletten-Pfanne etwas Butter, giebt einen Löffel voll Teig darauf und schwenkt dann die Pfanne in der rechten Hand, damit sich der Teig in der ganzen Pfanne gleich vertheilt. Ist die Amulette auf einer Seite gelb gebacken, so wird sie umgewendet und auf der andern Seite ebenfalls gebräunt. Die ausgebackene Amulette bestreicht man dann entweder mit Apricosengelée, Zwetschenmuß oder Rosinen und Mandeln, wickelt sie zusammen, doch so, daß die bestrichene Seite nach innen kommt, bestreut sie mit Zucker und servirt sie zur Tafel.

32. Butterteig zu Pasteten.

Mit einem Pfund frischer fester Butter, einem Ei, etwas Salz, frischem Wasser und einem Pfund trockenen Mundmehls wird auf dem Nudelbrete ein gewöhnlicher aber fester Strudelteig angemacht und so lange abgearbeitet, bis er sich von der Hand ablöst und Blasen wirft; man macht ihn dann in einen runden Klumpen zusammen, deckt ihn mit einem Tuche zu, läßt ihn im Kühlen etwas rasten, walkt ihn kleinfingerdick aus, legt Butter, die man mit dem Walker zu einer breiten Scheibe geklopft hat, mitten auf den Teig, schlägt diesen von allen Seiten über die Butter, klopft den Teig mit dem Nudelwalker in die Breite, walkt ihn fein aus, schlägt ihn von unten hinauf und von oben herab, so daß es einen dreifach zusammengelegten Streifen giebt; dieser wird nun wieder der Länge nach dreimal über einander geschlagen, so daß der Teig ein Viereck macht; dann stäubt man das Mehl davon ab und hütet sich überall vor dem Mehlstäuben; deshalb muß der Teig mit leichter Hand gewalkt werden. Hierauf stellt man den Teig abermals in's Kühle und walkt ihn wieder aus.

Digitized by Google

Dieſes wird noch dreimal wiederholt, worauf man den Teig nach Belieben verwenden kann.

33. Blätterteig.

Man giebt ein Pfund ſchönes Mundmehl auf ein Nudelbret, bröſelt acht Loth Rindsſchmalz unter das Mehl, giebt hernach vier Dotter, ein wenig Salz und ſo viel weißen Wein dazu, daß man von dem Mehl einen Teig von der Weichheit eines Brodteiges machen kann, und arbeitet dieſen unter der Hand gut ab. Nach einiger Ruhe wird dieſer Teig zu vier dünnen Flecken ausgetrieben; man nimmt dann noch ein halbes Pfund von dem Schmalz, läßt dieſes auf dem Feuer zergehen, bis es ſich mit der Feder aufſtreichen läßt, überpinſelt jeden der ausgewalkten Flecke mit demſelben, legt ſie alle vier auf einander, ſchlägt ſie dann noch im Ganzen einmal zuſammen und ſtellt den Teig an einen kühlen Ort. Sodann giebt man den Teig wieder auf das Nudelbret, treibt ihn mit der Rolle aus, ſchlägt ihn noch dreifach zuſammen und füttert damit Paſtetenformen aus.

34. Auſtern-Paſtete.

Einige Kalbsbröschen dämpft man in Butter weich; iſt dieſes geſchehen, ſo werden gekochte und in Butter geſchwitzte Champignons, Morcheln, ein Stückchen Butter, Muskatblüthe, Salz, gute Fleiſchbrühe und ein wenig ſchwarzer Pfeffer zu den Kalbsbröschen gethan und damit noch eine Weile gekocht, letztlich etwas geriebene Semmeln dazu gethan und ausgekühlt. Hierauf wird eine Paſtetenform mit Butter beſtrichen, mit Blätterteig ausgefüttert, innerlich eine reine Serviette gelegt, oben ein Deckel von Teig gemacht, mit Eiweiß beſtrichen und im Ofen gebacken. Die inzwiſchen auf die Seite geſtellte Fülle wird aufgewärmt, in die Paſtete, von der man die Serviette weggenommen hat, gegoſſen und dazwiſchen ausgemachte Auſtern, mit Citronenſaft befeuchtet, gelegt.

Digitized by Google

35. Butterpaſtetchen mit Ragout.

Man bereitet hierzu einen Butterteig (ſiehe Nr. 32), welchen man meſſerrückendick auswalkt, und ſticht davon mit einem Paſtetenſtecher runde Blätter aus, welche zur Hälfte auf ein Blech gelegt und mit abgeſchlagenen Eiern beſtrichen, zur andern Hälfte aber mit einem kleineren Stecher ausgeſtochen werden. Von den gebliebenen ausgeſtochenen Teigrändern legt man einen auf jedes der größeren Blätter, damit es eine zu formende Höhlung begrenze; auch dieſe werden mit Eiweiß bepinſelt und in einer nicht allzuheißen Ofenröhre gebacken. Zur Fülle nimmt man ein Stück abgedünſtetes Kalbfleiſch oder Kapaunfleiſch, das man mit Chalotten, grüner Peterſilie, Champignons und Schinken fein zuſammen gehackt hat. Dieſes Hachis giebt man in die Höhlung der Paſtetchen, bedeckt jedes derſelben mit dem zugehörigen ebenfalls gebackenen Paſteten-Deckel und ſervirt die Paſtetchen heiß zur Tafel.

36. Gänſeleber-Paſtete.

Man bereitet einen harten Paſtetenteig, ſchneidet aus in Milch geweichten Gänſelebern lauter Schnitte, beſtäubt ſie mit Mehl und Salz und bäckt ſie in einer Caſſerole; hernach werden die geröſteten Leberſchnitte im Mörſer geſtoßen und mit geriebenen Semmeln und kalter Fleiſchbrühe vermiſcht. Iſt alles weich geworden, ſo giebt man etliche Eidotter, eine ganze geriebene Muskatennuß, ein wenig Pfeffer und Neugewürz dazu. Von dieſer Farce füllt man nun eine Lage in die Paſtete, giebt einige fein geſchnittene Schnittchen von rohem Schinken darauf, etliche in Wein aufgekochte Trüffeln, dann wieder von der Farce und wieder Trüffeln bis die Paſtete ganz voll iſt. Oben belegt man die Farce mit fein geſchnittenem friſchen Speck und Citronenſcheiben, giebt dann einen Paſteten-Teigdeckel darüber und bäckt ſie im Ofen ſchön. Beim Serviren wird der Deckel abgenommen, der Speck entfernt und über die Fülle eine Glace geſtrichen.

Digitized by Google

37. Kartoffel-Paſtete.

Eine Paſtetenform wird mit einem mürben Teig ausgefüttert; inzwiſchen kocht man einige Kartoffeln, ſchält ſie, ſchneidet dünne Scheibchen daraus, giebt ſie in zerlaſſene Butter, ſchwingt ſie in der Caſſerole einige Male und giebt ſie in die Paſtete. Hierauf werden einige Dotter mit ſüßer Sahne und etwas Salz in einem Töpfchen abgequirlt und über die Kartoffelſcheibchen in der Paſtete geſchüttet, über welche noch fein gehackter Schinken geſtreut wird. Nun macht man über die Paſtete einen Deckel von Teig, ſtellt ſie in die Bratröhre und bäckt ſie wie andre Paſteten, giebt aber einen flachen Teller über die Form, ſtürzt die Paſtete darauf und vom Teller auf eine Schüſſel, damit der obere Theil wieder oben zu ſtehen komme.

38. Haſen-Paſtete.

Von einem jungen Haſen ſchneidet man das beſte Fleiſch herunter, ſpickt es und giebt dieſes auf einige Zeit in eine Wildbeize; inzwiſchen bereitet man folgende Farce: Acht Loth Speck, ebenſo viel Sardellen, ein Eßlöffel voll Kapern, ſechs Stück Trüffeln, das übriggebliebene Fleiſch vom Haſen, ein Pfund mageres Schweinefleiſch und ebenſo viel Rindfleiſch werden zuſammengehackt, im Mörſer geſtoßen und mit vier ganzen Eiern, zwei Dottern, acht Loth pflaumig abgetriebener Butter, ſchwarzem Pfeffer, Muskatblüthe und Salz gut verrührt. Indeſſen bereitet man vom groben Teige eine Paſtete, füllt ſie ſchichtweiſe mit der Farce und den geſpickten Haſenſchnitten, verſieht die Paſtete mit einem Teigdeckel und bäckt ſie endlich zwei Stunden. Man kann die Paſtete mit einer Kapernſauce ſerviren.

39. Mark-Paſtete.

Vier Loth rein geputztes Mark wird recht pflaumig abgetrieben, vier ganze Eier und vier Dotter nach und nach

Digitized by Google

hineingeschlagen, ein Viertelpfund geschwellte und fein gestoßene Mandeln nebst sechs Loth Zucker dazu gegeben und das Ganze eine Stunde gerührt; zuletzt giebt man noch zwei Loth fein geschnittenen Citronat, von einer halben Citrone die fein geschnittene Schale und eine Handvoll Semmelkrumen hinein und verrührt alles nochmals gut. Nun wird eine Pastetenform mit Butterteig ausgefüttert und das Gerührte hineingefüllt; man läßt dann den Butterteig aus der Form daumenhoch herausstehen, macht in demselben mit einem warmen Messer in Daumenbreite einen Einschnitt, welchen man gegen das Gerührte biegt, giebt es in den Ofen und bäckt es schön.

40. Schinken-Pastete.

Von zwei Eiern und Mehl wird ein fester Nudelteig gemacht, recht dünn ausgewalkt und in kreuzergroße Fleckchen geschnitten; diese Fleckchen siedet man dann im Salzwasser ab; wenn sie abgekocht sind, gießt man sie auf einen Seiher und schreckt sie mit kaltem Wasser ab; alsdann giebt man sie auf ein Tuch und läßt sie gut abtrocknen. Hernach treibt man ein Stück Butter pflaumig ab, rührt drei Eier daran, giebt acht Löffel voll saure Sahne hinzu, ein Pfund gekochten und klein gehackten Schinken und die Fleckchen dazu, rührt alles gut untereinander, macht einen mürben Teig, walkt ihn messerrückendick aus, füttert eine Form damit, giebt die Fleckchen mit dem Schinken hinein, bedeckt die vollgefüllte Form mit einem Blatte von mürbem Teig, bestreicht es mit Eiweiß und bäckt die Pastete eine Stunde lang in der Ofenröhre.

41. Straßburger Pastete.

Einige klein geschnittene Chalotten werden mit etwas Zwiebel und grüner Petersilie in einer Casserole mit etwas Butter geschmort; auch werden Trüffeln, etwa ein halbes Pfund, rein gewaschen, geschält, unten etwas abgestutzt und deren Abschnitzel fein geschnitten; sodann schmort man in

Digitized by Google

einer Extracaſſerole die Trüffeln mit geriebenem Speck, einem Lorbeerblatt, einigen Nelken, Neugewürz, drei Chalotten und einer Zwiebel; dieſes wird einſtweilen an einen kühlen Ort geſtellt und eine Farce folgendermaßen verfertigt: Mit etwas jungem Schweinefleiſch werden zwei Gänſelebern fein zuſammen geſchnitten und dazu etwas grob geſtoßener Pfeffer, ein Pfund Butter und klein gehacktes Kalbfleiſch gethan. Man ſtößt dies alles in einem Mörſer und treibt es durch ein Sieb; während des Stoßens miſcht man vier ganze Eidotter und die geſchnittenen Trüffeln darunter. Nun ſpickt man vier Gänſelebern mit Trüffeln gut durch, ſodann nimmt man eine Caſſerole von der Größe, als man die Paſtete groß haben will, belegt die erſtere mit Speckplatten, giebt etwas von obiger Farce auf den Boden und hin und wieder eine Trüffel, dann Gänſeleber, wieder Farce, Trüffeln und Leber, zuletzt Farce und belegt das Ganze mit Speck. Nun wird ein gewöhnlicher Teig bereitet, der zwar nicht genießbar iſt aber gut halten muß; dieſen macht man mit warmem Waſſer, Butter und zwölf Dottern an, jedoch darf derſelbe nicht weich ſein. Jetzt walkt man einen runden Teig aus, giebt das Angerichtete aus der Caſſerole darauf, und bereitet aus dem andern Teig einen Reif, der zwei Finger höher als die Fülle ſein muß. Auf dem Deckel der Paſtete läßt man in der Mitte ein taſſengroßes Loch offen, weil ſonſt im Ofen der Teig platzen würde; dann bepinſelt man die Paſtete gut mit abgeſchlagenen Eiern, verbindet ſie mit gefettetem Papier und bäckt ſie drei Stunden lang im Ofen; das Papier wird jetzt abgelöſ't, die Paſtete an einen kühlen Ort geſtellt, aber vor drei Tagen nicht eröffnet. Wenn dieſes geſchehen ſoll, ſo ſchneidet man den Deckel aus, nimmt von oben den Speck herab und ſervirt die Paſtete.

42. Biscuit-Wandeln.

Acht Loth Butter werden mit acht Dottern und drei ganzen Eiern pflaumig abgetrieben und hierzu acht Loth geſtoßenen mit gutem Wein etwas angefeuchteten Biscuits, mit ſechs Loth geſtoßenem Zucker, einem halben Loth Zim-

Digitized by Google

met und zwei Loth klein geschnittenem Citronat gerührt, Wandelformen mit Butter bestrichen, das Gerührte hineingefüllt und langsam gebacken.

43. Hefen-Wandeln.

Man läßt in einem Asch sechs Loth Butter zergehen, schlägt sechs ganze Eier hinein und gießt ein halbes Nößel warme Sahne daran, giebt auch vier Loth gestoßenen Zukker, acht Loth feines Mundmehl und einen Löffel voll abgewässerte Hefen dazu und verrührt das Ganze so lange, bis der Teig Blasen wirft. Nun werden die Wandeln mit Butter bestrichen, mit dem Abgerührten bis zur Hälfte gefüllt und etwas gehen gelassen, sodann aber schnell im Ofen gebacken.

44. Kapaun-Wandeln.

Von einem halben schön gebratenen Kapaun lös't man das Fleisch ab und hackt es mit einer in Milch geweichten und dann gut ausgedrückten Semmel fein zusammen. Das Gehackte wird nun in einem Mörser zu einem Brei gestoßen, dann mit drei Dottern, vier Loth abgetriebener Butter und dem festen Schnee von drei Eiweißen abermals gut vermengt. Hierauf bestreicht man zwölf Wandeln mit Butter, füllt das Abgerührte hinein und stellt sie 15 Minuten in den Dunst; sie werden dann auf eine Schüssel gestürzt und mit Butterfauce servirt.

45. Krebs-Wandeln.

Eine abgerindete, in Milch geweichte und gut ausgedrückte Semmel wird mit dreißig rein geputzten und gekochten Krebsschwänzchen so wie mit der Schale einer halben Citrone klein zusammen geschnitten. Hierauf treibt man sechs Loth Krebsbutter pflaumig ab, schlägt vier Eier und zwei Dotter daran, giebt das Geschnittene dazu, rührt es eine Viertelstunde, salzt und giebt etwas Muskatblüthe da-

Digitized by Google

zu, füttert die Wandeln mit mürbem Teig aus, füllt sie mit dem Abgetriebenen zur Hälfte, macht einen Deckel von dem mürben Teig darüber, bestreicht sie mit abgeklopftem Eiweiß und läßt sie schnell im Ofen backen.

46. Quitten-Wandeln.

Von drei abgekochten und ausgekühlten Quitten wird die Haut abgezogen und das Uebrige auf dem Reibeisen abgerieben; alsdann reibt man zwei mürbe Kipfeln fein, befeuchtet das Geriebene mit einigen Löffeln voll Sahne, stößt fünf Loth Mandeln zusammen, treibt ein eigroßes Stück Butter pflaumig ab, giebt das Obige nebst der klein geschnittenen Schale einer Citrone wie auch zwei Eiern und zwei Dottern hinein, rührt alles gut untereinander, giebt Zucker dazu, schlägt dann noch von vier Eiweißen den festen Schnee zum Ganzen, bestreicht endlich die Wandeln mit Butter, streut darauf Semmelkrumen, füllt das Gerührte hinein und bäckt die Speise im Ofen.

47. Reis-Wandeln.

Man kocht in einem halben Maß siedender Milch ein Viertelpfund rein gewaschenen Reis, treibt dann sechs Loth Butter pflaumig ab, giebt vier Loth geschwellte und fein gestoßene Mandeln und sechs Dotter gut verrührt dazu, dann den ausgekühlten und mit vier Loth Zucker versüßten Zucker, den man früher an einer Citrone etwas abgerieben hat, und letztlich den Schnee von vier Eiweißen zu dem Obigen, füllt damit bestrichene Wandeln jedoch nicht ganz voll aus und bäckt sie langsam.

48. Zimmet-Wandeln.

Ein Viertelpfund abgewischte Mandeln werden mit der Schale fein gestoßen und dabei mit Citronensaft befeuchtet; hierauf siedet man mit zwei Löffeln voll Wasser acht Loth Zucker auf, giebt die gestoßenen Mandeln in eine Schüssel,

Digitized by Google

gießt den Zucker noch siedend darüber und läßt es etwas auskühlen, rührt dann zwei ganze Eier und drei Dotter hinein, mischt es damit drei Viertelstunden lang, giebt letztlich noch einen Kaffeelöffel voll fein gestoßenen Zimmet und die klein geschnittene Schale einer Citrone dazu, füllt nun das Gemenge in die mit Butter bestrichenen und mit feinen Semmelkrumen besäten Wandeln und stellt sie zum Backen in den Ofen.

49. Talken.

In einem Topfe werden drei Viertelpfund Mehl mit vier Loth zerlassener Butter, einem Nößel süßer Milch, zwei Eßlöffeln voll guter Hefen, etwas Zucker und Salz, einem ganzen Ei und fünf Dottern gut abgequirlt, daß der Teig nicht bröcklig werde, und dann durch ein Sieb getrieben. Man stellt nun das Gefäß an einen warmen Ort und läßt den Teig so lange gehen, bis er noch einmal so viel geworden ist, dann bäckt man ihn in dem dazu bestimmten Bleche. Auf die gebackenen Talken wird nun etwas Eingesottenes gestrichen, das Gebäck mit Zucker bestreut und noch heiß zur Tafel gegeben.

50. Kartoffel-Talken.

Ein Viertelpfund Butter wird pflaumig abgetrieben und damit vier Dotter, zwei ganze Eier, zwei Eßlöffel voll Meerrettig, zwei Messerspitzen voll Vanille, ein Nößel Sahne, ein Pfund weich gesottene und geriebene Kartoffeln, vier Loth Zucker und eben so viel Rosinen gethan und gut untereinander verrührt. Nun mischt man ein Viertelpfund Mundmehl dazu, rührt das Ganze tüchtig untereinander, damit es gut aufgehe, schöpft davon einen Eßlöffel voll, bäckt es in einer heiß gemachten Butter auf beiden Seiten und wiederholt dies so lange als die Masse dauert. Die gänzlich gebackenen Talken bestreut man mit Zucker.

Digitized by Google

51. Posesen.

Zu vier Loth pflaumig abgetriebener Butter nimmt man drei ganze Eier, zwei Löffel voll gute Sahne, etwas fein geschnittene Citronenschale, eine in Milch geweichte und wieder ausgedrückte Semmel, hackt alles klein zusammen, mengt noch zwei geriebene Semmeln hinzu und formt daraus runde Laibchen; diese werden dann mit geriebenen Semmeln panirt und aus dem Schmalze gelb gebacken.

52. Feine Mohn-Kipfeln.

Auf ein Bret schüttet man fünf Nößel trockenes feines Mundmehl und schneidet 24 Loth feste Butter blätterweise hinein, würgt es mit dem Walker und salzt es, sodann giebt man zwölf Dotter, sechs Löffel voll saure Sahne, fünf Eßlöffel voll gute dicke Hefen, einen Löffel voll gestoßenen Zucker und etwas laue Milch dazu und macht mit einem breiten Messer einen nicht zu festen Teig an. Wenn der Teig beisammen ist, so werden daraus kleine Laibchen geformt, etwa so viele als man Kipfeln haben will, mit einem Tuche zugedeckt und gehen gelassen. Nun bereitet man die Fülle auf folgende Weise: Ein Nößel geläuterter Honig und ein halbes Maß gestoßener Mohn wird in einer Pfanne über Gluth gesetzt und hierzu so viel Milch gegossen, daß sich die Masse streichen läßt; auch kommt noch ein kleines Stückchen Butter, fein gestoßene Vanille, Zimmet, Gewürznelken und klein geschnittene Citronenschale zu der Fülle, die man so lange schmoren läßt bis alles weich wird. Nun werden die Teiglaibchen zweimesserrückendick in längliche Fleckchen ausgewalkt und von der ausgekühlten Mohnfülle messerrückendicke Stückchen darauf gestrichen; der Teig wird jetzt zusammengerollt und gebogen, wie ein langes Hufeisen auf ein Backblech gelegt, letztlich mit abgeschlagenen Eiern bestrichen und in dem Ofen lichtbraun gebacken.

53. Nuß-Kipfeln.

Den Teig hierzu bereitet man wie zu den Mohn-Kipfeln

Digitized by Google

(siehe Nr. 52), die Fülle jedoch macht man folgendermaßen: Wenn die Nüsse ausgelöst sind, so schneidet man selbige mit dem Schneidemesser fein zusammen, nimmt dann einen weißen geklärten Honig, giebt die Nüsse hinein und so viel Milch dazu, daß sie sich streichen lassen, giebt nun Vanille, Zimmet und Nelken dazu, läßt die Masse in der Pfanne etwas aufdünsten, dann überkühlen und bestreicht mit der Fülle die ausgewalkten Teigflecke, die zusammengerollt, mit Eiweiß bestrichen und auf Blechen im Ofen gebakken werden.

54. Französische Kipfeln mit Eingesottenem.

Auf ein Nudelbret schüttet man ein Pfund schönes Mundmehl und schneidet drei Viertelpfund feste Butter blätterweise hinein; beides verwalkt man nun mit der Rolle gut, giebt sechs Dotter, zwei Löffel voll abgewässerte Hefen, Salz, Zucker, ein halbes Nößel Sahne und einen Eßlöffel voll Wein in einen Topf, quirlt dies ab, macht mit einem großen Messer den Teig an, bestäubt das Bret mit wenigem Mehl, legt den Teig darauf und klopft ihn mit dem Walker so lange bis er breit genug geworden; sodann schlägt man den Teig in ein Viereck zusammen, klopft ihn abermals und wiederholt dies so oft bis der Teig blasig wird; nun walkt man ihn messerrückendick aus, schneidet aus dem Teige dreieckige Flecken, bestreicht diese mit Eingesottenem, rollt die Fleckchen zusammen und läßt sie noch etwas gehen; letztlich werden sie noch mit abgeschlagenen Eiern bepinselt, mit Zucker bestreut und bei gelinder Hitze gebacken.

55. Hefen-Kipfeln mit Anis.

Ein Viertelpfund frische Butter wird recht pflaumig abgetrieben, sechs Eidotter nach und nach dazu gerührt, etwas Salz, zwei Loth Zucker, ein Kaffeelöffel voll rein geklaubter und fein gestoßener Anis, drei Eßlöffel voll Hefen, ein halbes Nößel laue Milch und ein halbes Maß Mehl

Digitized by Google

dem Obigen beigemengt und daraus auf einem Bret ein Teig angemacht und ausgewalkt. Von dem messerrückendick ausgetriebenen Teig werden kleine dreieckige Fleckchen geschnitten, diese mit geschnittenen kleinen und großen Rosinen, geschnittenen Mandeln, Citronat, Zimmet und Zucker gefüllt, zusammengerollt, auf ein Blech angerichtet, mit Eiweiß überstrichen, mit Zucker bestreut und im Ofen bei gelinder Hitze gebacken.

56. Vanille-Kipfeln.

Zu einem Pfunde Mundmehl schneidet man blätterweise ein halbes Pfund Butter, salzt dieses und walkt es aus. Nun werden vier Loth Zucker mit einem Stückchen Vanille fein gestoßen und zu dem Mehl gegeben; hernach quirlt man drei Eßlöffel voll Hefen mit fünf Dottern und einem halben Nößel süßer Milch gut ab, macht mit einem breiten Messer den Teig an, walkt diesen so dünn als möglich aus, schlägt ihn wie einen Butterteig zusammen und wiederholt dies dreimal; nun wird die Teigmasse messerrückendick ausgewalkt, daraus mit einem großen Krapfenstecher runde Flecke ausgestochen, diese mit eingesottenen Johannisbeeren gefüllt, zusammengerollt, auf ein Blech angerichtet und, wenn die Kipfeln etwas gegangen sind, mit abgeschlagenen Eiern bestrichen, mit Zucker und fein gestiftelten Mandeln besät und bei gelinder Hitze gebacken.

57. Zöpfe gebacken mit Citronat.

In eine Schüssel nimmt man ein Pfund trocknes Mehl und rührt in der Mitte desselben, mit etwas warmer Milch und zwei Eßlöffeln voll Hefen, einen kleintn Teig an, den man etwas gehen läßt. Hierauf nimmt man die klein geschnittene Schale einer Citrone, zwei Löffel voll gesiebten Zucker, ein wenig Anis, drei Löffel voll Rosenwasser, vier Loth klein geschnittenen Citronat, ein Viertelpfund frische Butter, welche warm gemacht wird, rührt dieses

Digitized by Google

alles zusammen nebst noch vier Dottern mit dem einstweilen aufgegangenen Teig, schlägt ihn ab, giebt ihn auf ein Nudelbret und walkt ihn so lange, bis der Anis herauszufallen beginnt. Hierauf walzt man zweifingerlange und fingerdicke Streifen, flicht davon vierfache Zöpfe, legt sie auf ein Blech, läßt sie auch dort noch gehen, bestreicht sie mit Eiweiß, besät sie mit Zucker und fein gestiftelten Mandeln und bäckt sie in starker Hitze.

58. Anis-Brödchen.

Ein halbes Pfund Butter wird pflaumig abgetrieben und zehn Dotter nach und nach hineingerührt; auch giebt man ein halbes Nößel Sahne nebst drei Eßlöffeln voll Hefen, Salz, zwei Löffeln voll gestoßenen Zuckers und so viel Mehl noch dazu, daß der Teig wie ein abgetriebener Nockenteig wird; man rührt ihn dann so lange bis er sich vom Löffel löst, stellt ihn an einen warmen Ort und läßt ihn gut gehen. Von dem Teige legt man nun, auf ein mit Butter bestrichenes Blech, mit einem Löffel kleine Brödchen, bestreicht diese mit Eiweiß, sät Anis und Zucker darauf und bäckt die Brödchen schön.

59. Kaffee-Brödchen.

Mit einem halben Nößel lauwarmer Sahne, einem kleinen Löffel voll guter Hefen und schönem Mundmehl wird ein Dampfel gemacht, gut abgeschlagen, zugedeckt und an einen warmen Ort gestellt. Hierauf schneidet man geschwellte Mandeln recht fein, stößt zwei Loth Zucker mit etwas Vanille, schneidet die Schale von einer halben Citrone klein, schmilzt vier Loth Butter aus, schlägt von vier Eiweißen einen Schnee und mischt dieses alles zu der Dampfel, wonach so viel Mehl noch beigerührt wird, daß ein mittelmäßig fester Teig daraus wird; diesen schlägt man abermals gut ab, macht drei längliche Brödchen daraus, legt diese auf ein Blech und streicht sie, wenn sie

Digitized by Google

etwas gegangen sind, mit abgeschlagenen Eiern, worauf sie schön gebacken werden.

Torten, feines Backwerk und allerlei Confituren.

1. Aepfel-Torte.

Von zwölf Loth Butter, acht Loth Zucker, zwölf Loth Mehl, einem Dotter, einem ganzen Ei, fein geschnittenen Citronenschalen und einer hinlänglichen Menge saurer Sahne wird ein Teig angemacht und dreimal wie ein Butterteig über einander geschlagen. Hierauf kocht man sechs große säuerliche Aepfel mit etwas Wasser, Zucker und Vanille zu einem dicken Brei, läßt diesen überkühlen, walkt inzwischen den Butterteig messerrückendick aus und streicht von dem Aepfelmuß fingerdick darauf, ziert dann die Torte mit gegitterten Stängelchen, macht rund herum einen Rand von Teig, bestreicht alles mit geklopftem Eierklar, bestreut die Torte mit Zucker und bäckt sie drei Viertelstunden bei mäßiger Hitze.

2. Apfelsinen-Torte.

Einige durchgestochene Apfelsinen werden im Wasser mürbe gekocht, dann herausgenommen und in Spalten geschnitten. Die gehörig ausgekörnten Scheiben schmort man dann mit einer Bouteille guten weißen Weins und 24 Loth Zuckers, jedoch dürfen hierbei die Apfelsinen nicht ganz verkochen; man läßt sie etwas auskühlen und treibt die Sauce durch ein Sieb. Inzwischen wird aus drei Pfund gestoßenen Zuckers, sechzehn Dottern, acht Loth Mehl und dem durchgetriebenen Apfelsinensaft eine Crême bereitet, diese auf der Gluth mit der Schneeruthe dick geschlagen und in einer Schale ausgekühlt. Nachdem dieses vorbereitet ist,

Digitized by Google

macht man einen Blätterteig, formt daraus eine Torte, füllt diese mit den geschmorten Apfelsinen und gießt die Crême, der man noch den Schnee von 16 Eiweißen beigemengt hat, darüber, bestreut alles mit Zucker und stellt das Backwerk auf eine Stunde in den Ofen zum Backen.

3. Biscuit-Torte.

Hat man die Schale von zwei Citronen mit drei Viertelpfund Zucker abgerieben, so wird letzterer gestoßen und durchgesiebt. Nun schlägt man von vierzehn Eiweißen einen festen Schnee, rührt den Geruchzucker mit vierzehn Dottern gut ab und mischt den Schnee wie auch sechzehn Loth feines Mehl dazwischen. Indessen wird ein Tortenblatt mit Butter bestrichen, mit Semmelkrumen bestreut und der Teig bis in die Hälfte der Form eingefüllt. Diese Torte bedarf bis zu ihrem völligen Ausbacken eine Stunde.

4. Blättertorte auf französische Art.

Man walkt einen mürben Butterteig zweimesserrückendick aus, schneidet davon runde Flecken, so groß als die Tortenpfanne ist, bäckt die Flecken einzeln auf einem Bleche, bestreicht sie mit Eingesottenem, legt sie auf einander und sät Zucker reichlich darüber. Die Oberfläche kann man auch mit in Zucker eingekochten Kirschen, Quitten, Pflaumen, Pfirsichen u. s. w. zieren.

5. Brod-Torte.

Mit vier ganzen Eiern und sechs Dottern werden zwölf Loth abgewischte, aber ungeschälte fein gestoßene Mandeln und ein halbes Pfund durchgesiebter Zucker wohl untereinander abgerührt. Inzwischen vermischt man ein Viertelpfund schwarze geriebene Brodkrumen mit zwei Tafeln geriebener Chocolate, zwei Messerspitzen voll Zimmet, Gewürznelken

Digitized by Google

und sechs Loth geschnittenem Citronat, feuchtet alles mit Pomeranzensaft an und vermengt diese Bestandtheile zu einem Teige. Nun bestreicht man eine Tortenform mit Butter, besät sie mit Semmelkrumen, füllt die Tortenmasse hinein und stellt die Form auf so lange in den Ofen, bis sich die Torte nicht braungelb ausbäckt.

6. Schwarze Brod-Torte.

Die hierzu erforderlichen Bestandtheile sind: Ein halbes Pfund Zucker, acht Loth Mandeln, ein halbes Loth Gewürznelken, ein halbes Loth Zimmet, anderthalb Loth Kaffee, zwei braun geröstete und fein gestoßene Semmeln, die klein gehackte Schale einer Citrone und eilf Eier. Hat man die obenbenannten Sachen vorbereitet, so werden zuerst die Mandeln in einer Schüssel abgerieben und die Eidotter damit nach und nach verrührt; sodann giebt man die übrigen angegebenen Ingredienzien wie auch vier ganze Eier hinzu, schlägt von sieben Eiern das Eiweiß zu Schnee, schmiert die Form mit Butter aus, giebt das Ganze hinein und läßt es langsam backen.

7. Bröfel-Torte.

Auf einem Nudelbret reibt man sechs Loth Butter mit zehn Loth feinem Weizenmehl gut untereinander ab. Diesem fügt man nun zwei Loth fein gestoßenen Zucker, zwei Loth klein geschnittene Mandeln, vier Dotter, zwei ganze Eier, die Schale von einer Citrone und etwas Salz hinzu und arbeitet davon einen Teig gut ab. Von diesem bildet man nun eine Torte, bestreicht selbige mit abgeschlagenen Eiern, bestreut sie mit Zucker und bäckt sie langsam im Ofen.

8. Butter-Torte.

Vierzehn Loth Butter werden mit einem halben Pfund Mehl mit dem Walker auf dem Brete gut abgearbeitet

Digitized by Google

und damit ein Viertelpfund fein gestoßener Zucker nebst der klein geschnittenen Schale einer Citrone vermengt, hierauf mit zwei Eidottern der Teig angemacht, fingerdick ausgewalkt, ein Tortenblech mit einem mit Fett bestrichenen Papier belegt, der Teig darauf gegeben und mit eingesottenen Johannisbeeren bestrichen, ein Gitter darüber gemacht und der Reif herumgelegt. Die Torte wird dann mit Eiweiß bestrichen, mit Zucker bestreut und im Ofen bei mäßiger Hitze gebacken.

9. Chocolaten-Torte.

Mit dem fest geschlagenen Schnee von drei Eiweißen treibt man ein halbes Pfund gestoßenen und gesiebten Zucker eine Stunde lang. Hierauf wird ein halbes Pfund mit der Schale gestoßener und durch ein Sieb gesiebter Mandeln nebst fünf Tafeln geriebener Chocolate unter den Zucker gerührt und auf runde Platten von Oblaten fingerdick gestrichen. Dieses wird dann in einen überkühlten Ofen gestellt und dort gebacken. Sind die bestrichenen Platten ausgekühlt, so bestreicht man sie mit Eingesottenem und legt eine Platte auf die andre.

10. Gerührte Mandeltorte.

Man stößt ein Pfund geschwellte Mandeln in einem Mörser und benetzt sie während des Stoßens mit etwas Wasser, daß sie nicht ölig werden. Das Gestoßene wird nun in einen Topf gethan und damit drei Viertelpfund gesiebter Zucker, von zehn Eiweißen der Schnee und fünfundzwanzig Dotter eine halbe Stunde gut gerührt; letztlich werden noch klein gehackte Citronenschalen dazu gegeben, ein Tortenblatt mit Butter bestrichen, das Gerührte hineingefüllt und langsam bei mittelmäßiger Hitze gebacken.

11. Geschobene Torte.

In einem Asch wird von einem Pfund gesiebten Zuckers,

Digitized by Google

den klein gehackten Schalen von zwei Citronen, dem Saft davon und dem Schnee von zehn Eiweißen ein schönes Eis gerührt; dann nimmt man ein halbes Pfund Mandeln, und ebenso viel gestiftelte Pistazien, theilt die Mandeln in drei Theile und das Eis in vier Theile, giebt zu den Pistazien durchgepreßten Spinatsaft, rührt ihn gut untereinander, und so erhält man den grünen Theil der Torte; um roth zu färben, nimmt man Alkermessaft; zum Braunfärben wird Chocolate gewählt; den dritten Theil läßt man weiß. Nachdem dies vorbereitet worden, so wird das Tortenblatt fein mit Wachs bestrichen, die Farben darauf schichtenweise aufgetragen und das Ganze kühl gebacken.

12. Gewürzte Torte.

Geröstete Semmelschnitte werden fein gestoßen, das Mehl davon durchgesiebt und davon acht Loth in einem hohen Topf mit neun Dottern abgequirlt, wozu dann noch ein halbes Pfund fein gestoßener Zucker gethan wird. Das Ganze läßt man einige Stunden stehen. Diesem mengt man nun ein Quentchen gestoßenen Zimmet und ebenso viel Nelken wie auch das übrige Mehl der gestoßenen Semmeln bei und rührt es volle drei Viertelstunden lang gut untereinander. Nun wird ein Tortenmodel mit Butter bestrichen, die Masse eingefüllt, dick mit Zucker bestreut und die Torte langsam gebacken.

13. Blinde Mandel-Torte.

Ein Pfund geriebene gekochte Kartoffeln streut man dünn auf ein Backbret und läßt sie gut trocknen. Am folgenden Tage, wenn die Kartoffeln hart getrocknet sind, rührt man neun Dotter mit einem halben Pfund feingesiebten Zuckers eine Viertelstunde lang, giebt das getrocknete und gestoßene Kartoffelmehl nebst vier Loth geschälten und gestoßenen bittern Mandeln, die abgeriebene Schale einer Citrone und den Schnee von 10 Eierklar dazu und

Digitized by Google

rührt die Masse noch eine halbe Stunde lang untereinander. Ein gut verziertes Tortenblech wird nun mit Butter bestrichen, mit fein gesiebten Semmelkrumen besät und das Gerührte eingefüllt. Diese Torte wird in einer ziemlich starken Hitze eine Stunde gebacken.

14. Himbeer-Torte.

Man bereitet erst eine Torte aus Zuckerteig, der auf folgende Art gemacht wird: Sind vier Loth Mehl und acht Loth gestoßener Zucker auf ein Nudelbret geschüttet worden, so schlägt man ein Eiweiß zu Schnee und macht mit demselben und mit einem Dotter nebst etwas Vanille und Rosenwasser einen leichten Teig an, arbeitet denselben fein ab, walkt ihn messerrückendick aus und formt daraus Backwerke nach Belieben.

Die fertige Zuckerteigtorte belegt man fingerdick mit frisch gepflückten Himbeeren und macht aus drei Viertelpfund Zucker, ebenso viel gestoßenen Mandeln, achtzehn Dottern, und dem Schnee von acht Eiweißen, die man gut zusammen rührt, eine Crême und giebt diese über die Himbeeren, worauf die Torte eine Stunde gebacken wird.

15. Holländer-Torte.

Acht Loth Butter werden in einem Asch pflaumig abgetrieben und ein Viertelpfund Mehl darein gemischt; letztlich giebt man noch von einer halben Citrone die klein gehackten Schalen nebst acht Loth Zucker hinzu. Nun schmiert man ein Tortenblatt mit Butter aus, giebt die eine Hälfte von der obigen Masse hinein, belegt den Teig mit Eingesottenem, von dem übrigen Teig werden runde Stängelchen gemacht, über die Torte gelegt, mit abgeschlagenen Eiern bestrichen, nochmals das Ganze mit Zucker bestreut und im Ofen gebacken.

16. Geschwinde Torte.

In einem großen Reibemörser wird ein halbes Pfund

Digitized by Google

Butter, acht Loth Zucker, ein halbes Pfund Reismehl und ein Dotter recht untereinander gemengt. Von diesem Gemenge knetet man dann mit etwas feinem Mehl auf einem Brete zwei Teigplatten aus, legt eine Platte davon auf ein Tortenblech, streicht Eingesottenes darauf und bedeckt dieses mit der Oberplatte, welche ausgeschnitten und mit Eigelb bestrichen wird, worauf man die Torte im Ofen bäckt.

17. Eier-Torte.

Man verrührt zwölf Eier in einem Topfe, alsdann schüttet man sie in einen Reibemörser und reibt sie dort eine Weile; hierauf wird ein halbes Pfund Butter pflaumig abgetrieben, drei Löffel voll Rosenwasser, drei ganze Eier, zwei Dotter, eine Handvoll Semmelkrumen und sechs Löffel voll Zucker hinzu gethan und so lange gerührt bis das Ganze schaumig wird, wo dann noch die zwölf verrührten Eidotter beigemengt werden. Nun legt man ein Blatt von feinem Butterteig auf das Tortenblech, gießt das Eingerührte darauf und stellt es in den Ofen zum Backen.

18. Erbsen-Torte.

Ein Pfund frische Butter wird pflaumig abgetrieben und damit zwanzig ganze Eier und der Schnee von zehn Eiweißen verrührt, wozu dann noch ein halbes Pfund Zucker, Citronenschale, etwas Zimmet und Muskatblüthe gethan wird. Unter die Masse mengt man nun ein Pfund weich gekochter und durch ein Sieb getriebener Erbsen und verrührt das Ganze noch eine Viertelstunde zusammen. Nun wird ein dünner Boden von Butterteig gemacht, dieser auf ein Tortenblech gethan, die obige Erbsenmasse darauf gestrichen und die Torte langsam gebacken.

19. Johannisbeer-Torte.

Auf eine von Butter- und Blätterteig verfertigte Torte

Digitized by Google

ſtreicht man eine Maſſe, die aus drei Viertelpfund geſchwellten und geſtoßenen Mandeln, acht Dottern, eingeſottenen Johannisbeeren und zwölf Loth Zucker bereitet worden iſt, macht darüber einen gegitterten Teigdeckel, beſtreicht dieſen mit abgeſchlagenen Eiern und bäckt die Torte eine Stunde lang im Ofen bei mäßiger Hitze.

20. Kaſtanien-Torte.

Sechzehn bis zwanzig ſchön gebratene ſauber geſchälte Kaſtanien werden klein geſchnitten; dann treibt man zwölf Loth Butter mit acht Loth klein geſtoßenen Mandeln wohl ab, giebt achtzehn Loth geſiebten Zucker, drei ganze Eier, fünf Dotter, klein geſchnittene Citronenſchalen und Citronat hinzu, miſcht die Kaſtanien darunter und rührt alles wohl ab. Nun wird ein Tortenblatt mit Butter beſtrichen, das Abgerührte darauf zierlich angerichtet, gebacken und mit Eingeſottenem verziert.

21. Kirſch-Torte.

Wird beinahe ſo wie der Kirſchkuchen gemacht, nur füllt man in die Torte ein dick gekochtes Kirſchencompot und giebt eine Crême aus Sahne darüber.

22. Linzer Torte.

Von acht Loth geſchwellten und abgezogenen Mandeln wird die eine Hälfte ſehr fein geſtoßen, die andre Hälfte mit dem Schneidemeſſer klein geſchnitten, die Mandeln werden mit acht Loth Mehl gut vermiſcht, drei Eier werden inzwiſchen hart gekocht und die Dotter mit einem Viertelpfund Butter im Mörſer geſtoßen. Das Mehl und die Butter kommen nun auf das Nudelbret; dazu giebt man acht Loth Zucker, ein Loth Zimmet, ſechzehn Nelken, auch eine klein geriebene Muskatnuß und die klein geſchnittene Schale einer Citrone; alles wird nun gut vermiſcht und

Digitized by Google

mit einem Dotter und zwei Eßlöffeln voll saurer Sahne ein Teig angemacht. Dieser wird jetzt behutsam ausgewalkt, in Blätter geschnitten, mit aufgeklopftem Eiweiß bestrichen und in einem mäßig heißen Ofen gebacken; wenn die Blätter gebacken und ausgekühlt sind, werden sie mit Eingesottenem bestrichen, auf einander gelegt und vor dem Serviren mit fein gestoßenem Zucker bestreut.

23. Gerührte Linzer Torte.

Ein halbes Pfund süße Mandeln werden geschwellt und im Mörser gestoßen, wobei sie mit einigen Tropfen Wasser befeuchtet werden müssen; auch stößt man ein halbes Pfund Zucker recht fein und schneidet die Schale von einer Citrone in dünne Fäden; hierauf wird ein halbes Pfund Butter mit zwei Dottern pflaumig abgetrieben, die gestoßenen Mandeln sammt dem Zucker, den Citronenschalen, einem halben Loth Nelken und Zimmet ebenfalls fein gestoßen, in die Butter gerührt und zuletzt ein halbes Pfund Mehl darunter gemengt. Aus diesem Gemisch wird nun entweder eine Torte mit Streifen geflochten oder drei gleiche Blätter davon gemacht, welche mit Eiweiß bestrichen, mit Zucker bestreut und schön gebacken werden; wenn die Blätter überkühlt sind, wird jedes Blatt mit einem andern Eingesottenen gefüllt, auf einander gelegt und entweder mit fein gesiebtem Vanille-Zucker bestreut oder mit Pomeranzen-Eis verziert.

24. Mandel-Torte mit Weichseln.

Ein Viertelpfund geschwellte Mandeln werden klein gestoßen und mit acht Loth gestoßenem Zucker in einen Asch gethan, nach und nach vier ganze Eier und drei Dotter daran geschlagen und alles noch mit drei Loth feinen Semmelkrumen und der klein geschnittenen Schale einer Citrone gut vermengt. Nun bestreicht man eine Tortenform mit Butter, besät sie mit Semmelkrumen, giebt einen

Digitized by Google

Theil des Gerührten hinein, läßt es ein wenig backen, belegt dann die ganze Oberfläche dicht mit schönen Weichseln, füllt den übrigen Teig darauf und läßt die Torte abermals ein wenig backen, belegt es wieder mit Weichseln und giebt den letzten Teig darüber, worauf die Torte langsam gebacken wird.

25. Mandel-Torte geröstet.

Zwölf Loth Zucker werden gröblich gestoßen und sammt einem Nößel Wasser in einem messingernen Becken so lange auf die Gluth gestellt, bis der Zucker Blasen wirft; inzwischen werden zwölf Loth geschwellte Mandeln fein gestoßen, zu dem Zucker in das Becken geschüttet und damit unter stetem Rühren lichtbraun geröstet; nun schlägt man drei Eiweiße zu Schnee, giebt diese in einen Asch und mischt die gerösteten Mandeln, von einer halben Citrone den Saft und die klein geschnittene Schale, drei Loth würfelig geschnittenen Citronat und ein halb Loth gestoßenen Zimmet darunter; hierauf wird eine Tortenpfanne mit Butter bestrichen, das Gerührte in gleicher Dicke darauf gegeben und im Ofen, aber ja nicht zu lange gebacken. Man verziert die Torte mit Zuckereis.

26. Maccaronen-Torte.

Vier Loth bittre und ein Pfund süße Mandeln werden geschwellt und, mit Rosenwasser befeuchtet, gestoßen; dazu giebt man dann noch ein Pfund gesiebten Zucker, die fein abgeriebene Schale einer Citrone und den Schnee von vier Eiweißen und vermischt alles gut zusammen. Nun schneidet man fingerdicke Oblatenschnitte, streicht von dem Gemenge darauf, bepinselt sie mit geschlagenen Eiern und bäckt sie langsam.

27. Marzipan-Torte.

Ein Pfund Zucker wird mit etwas Wasser auf der

Digitized by Google

Gluth aufgelöst, hierzu ein Pfund gestoßene Mandeln, von fünf Citronen die fein abgeriebene Schale, der Saft von vier Limonien gethan und letztlich mit dem festgeschlagenen Schnee von fünf Eiweißen vermischt. Von dieser Masse streicht man auf eine große Oblate eine Teigplatte, versieht die Torte auch mit einem Rand, belegt die Oberfläche mit eingesottenen Früchten, giebt Streifen von Teig darüber und stellt die Torte in einer Blechplatte zum Backen in den Ofen.

28. Mohn-Torte.

Man quirlt in einem Topfe drei ganze Eier und ebenso viele Dotter recht pflaumig ab, giebt dann acht Loth fein gestoßenen Zucker, etwas gestoßenen Zimmet, die fein geschnittene Schale einer Citrone und letztlich sechs Loth weich gestoßenen Mohn hinzu, rührt alles so lange bis es dicklich wird und giebt endlich den Schnee von drei Eiweißen darunter. Nun wird ein Tortenblatt sammt Reif mit Butter bestrichen, mit geriebener Semmel besät, das Gerührte hineingefüllt und die Torte langsam gebacken. Man überzieht dies Gebäck mit Chokolaten-Guß und läßt es noch etwas im überkühlten Ofen trocknen.

29. Quitten-Torte.

Gekochte Quitten werden geschält, auf dem Reibeisen gerieben, mit acht Loth fein gestiftelten Mandeln, der abgeriebenen Schale und dem Saft einer Citrone vermischt. Dies Gemenge kocht man nun mit einem Pfund gestoßenen Zuckers, der mit etwas Wasser aufgelöst worden, zu einem dicken Muß und bestreicht damit einen Tortenteig, den man von sechs Loth Kartoffelmehl, ebenso viel Butter und drei Löffeln voll Sahne bereitet und ausgewalkt hat. Die bestrichene Teigplatte wird nun auf eine Tortenplatte gelegt und darin gebacken.

Digitized by Google

30. Krachtorte.

Auf einem Nudelbret wird von zehn Loth Zucker, einem halben Pfund Mehl, vier Loth fein gestoßenen Mandeln, fein geschnittenen Citronenschalen, zwei Eiweißen und einem nußgroßen Stück Butter ein gelinder Teig gewirkt; diesen treibt man nun messerrückendick aus, bestreicht den äußeren Boden und den Rand etwa zwei Finger breit von zwei gleich großen Zierplatten, schneidet in dieser Größe von dem ausgewalkten Teige zwei Böden und bäckt diesen auf den Platten in einem mäßig heißen Ofen; sind die Platten eine Viertelstunde im Ofen gewesen, so nimmt man eine heraus, sticht mit einer Gabel viele Stiche hinein und giebt sie dann schnell wieder in den Ofen, bis beide Teigböden hellbraun gebacken sind. Den gestochenen Teig legt man auf die Platte, füllt solchen, wenn er überkühlt ist, mit eingesottenem Obst und deckt den andern Teig darauf. Der obere Teigboden wird mit rothem Eis verziert.

31. Punsch-Torte.

Mit einem halben Pfunde pflaumig abgetriebener Butter werden vier ganze Eier, vier Dotter, ein halbes Pfund Kartoffelmehl und ein halbes Pfund Zucker eine halbe Stunde gut gerührt und hierzu die abgeriebene Schale einer Citrone mit einem Kelchglas Rum oder Arack gemischt. Von dieser Masse streicht man nun auf zwei Tortenbleche gleichgroße Platten und bäckt diese im Ofen. Sind beide gebacken, so wird eine Teigplatte mit einer Fülle von Zucker, Citronensaft und Rum bestrichen, das andre Teigblatt darauf gelegt, mit derselben Fülle bestrichen und so beides im Ofen getrocknet.

32. Sand-Torte.

Mit einem Pfund pflaumig abgetriebener Butter wird ein Pfund feines Mundmehl, ebenso viel gesiebter Zucker,

Digitized by Google

zehn Dotter, die abgeriebene Schale von zwei Citronen und von einer der Saft eine ganze Stunde gerührt und diesem noch der Schnee von zehn Eiweißen beigemengt. Hierauf bestreicht man eine Tortenform mit Butter, giebt die obige Masse hinein und bäckt die Torte ine Stunde im Ofen; hierauf wird die gebackene Torte umgestürzt, auf der untern Seite, die nun oben zu stehen kommt, mit einem Zuckerguß verziert und abermals getrocknet.

33. Schmalz-Torte.

Zwanzig Loth ganz frisches Schmalz wird pflaumig abgetrieben; hierzu sechs Dotter, zwei ganze Eier, nach und nach hinein gegeben und damit eine gute halbe Stunde abgetrieben; letztlich giebt man noch acht Loth Mehl, neun Loth Zucker und die klein geschnittene Schale von einer Citrone dazu und vermengt nochmals alles gut untereinander. Ist alles gehörig abgerührt, so werden zwei Theile des Teigs auf ein mit Butter bestrichenes Tortenblatt glatt aufgetragen, mit Eingesottenem bestrichen, ein Teiggitter darüber gelegt, mit Eiweiß bepinselt, mit Zucker besät und die Torte schön gebacken.

34. Rotherüben-Torte.

Es wird zuerst ein Butterteig gemacht; alsdann werden rothe Rüben gekocht, in Scheiben geschnitten und mit Zucker, Zimmet und etwas Salz und Wein zu einem Brei gekocht. Hierauf streicht man das erkaltete Muß auf den Butterteig, legt ein Oberblatt darauf, schneidet es eckig aus, bestreicht die Torte mit Eigelb und läßt sie langsam backen. Man kann diese Art von Torte mit Zuckereis überziehen.

35. Spanische Windtorte.

Von sieben Eiweißen wird ein fester Schnee geschlagen und dieser mit drei Viertelpfund durchgesiebten Zuckers ver-

Digitized by Google

ſüßt, mit Vanille gewürzt und die ganze Maſſe in eine Blechſpritze gefüllt. Alsdann ſchneidet man von Papier drei runde Blätter, legt dieſe auf ein mit Wachs beſtrichenes Tortenblech und ſpritzt auf jedes Papier die Maſſe in ſchneckenförmigen Windungen. Das erſte Blatt muß das größte ſein, das zweite etwas kleiner und das dritte ſei endlich das kleinſte; das darauf Geſpritzte laſſe man in eine Spitze ſich endigen. Hernach bäckt man alle Blätter ſämmtlich in einem ſehr überkühlten Ofen, giebt dann das größte auf eine Schüſſel, belegt es mit Eingeſottenem und verziert es mit einem Kranze von Zuckerplätzchen, ſetzt das zweite Blatt darauf, verfährt übrigens damit wie mit dem vorigen und legt endlich die Spitze oben.

36. Wunder-Torte.

Man ſtößt ein Pfund geſchwellte Mandeln mit einem Eiweiß ſehr fein, mengt ein Pfund geſiebten Zucker darunter, giebt die Miſchung in ein Meſſingbecken und röſtet ſie leicht auf der Gluth. Sobald der Zucker warm wird, ſo knetet und rührt man die Maſſe ſo lange herum, bis davon am Finger nichts kleben bleibt; ſodann giebt man die Miſchung auf ein Bret und läßt ſie dort auskühlen; iſt dieſes erfolgt, ſo werden ſechs Loth feines Mehl darunter gemengt und aus dem Ganzen zwei Böden, ein größerer und ein kleinerer, ausgewalkt. Den größern Boden legt man auf ein Tortenblech, bei dem ſich der Rand eng und weit anlegen läßt, wie es die Größe des Gebäcks erheiſcht; auf den ſo zubereiteten Teigboden ſtreicht man eingemachte Früchte, legt die kleinere Teigplatte darüber und bäckt die Torte in einem mäßig heißen Ofen. Man verziert dies Backwerk mit einem Zuckerguß.

37. Vanillen-Torte.

Mit achtzehn Eidottern wird ein Pfund fein geſtoßener Zucker eine halbe Stunde gerührt und dazu eine halbe

Digitized by Google

Stange Vanille, ein Pfund feines Mehl nebst dem Schnee von achtzehn Eiweißen gemengt. Die gut gerührte Masse wird dann in eine mit Butter bestrichene Tortenform gefüllt und darin eine Stunde lang gebacken. Nach dem erfolgten Auskühlen der Torte wird dieselbe mit einem Zuckerguß überzogen und mit eingemachten Früchten verziert.

38. Citronen-Torte.

Die Schalen von vier abgeriebenen Citronen werden in einem Becken auf der Gluth mit einem halben Pfund Butter, ebenso viel gestoßenem Zucker, zehn Dottern und fünf ganzen Eiern abgerührt und vom Feuer zum Auskühlen gestellt. Ist die Masse ganz ausgekühlt, so mengt man den Saft von drei Citronen und ein Loth gestoßenen Zimmet dazu, füllt die Mischung auf ein Tortenblatt mit Rändern und bäckt die Torte.

39. Zucker-Torte gebrannt.

Ein Viertelpfund Mandeln werden geschwellt, sehr klein geschnitten und auf einem Kohlenfeuer lichtbraun geröstet. Nun giebt man in ein Einsiedbecken acht Loth Zucker mit einer halben Tasse Wasser und kocht ihn lichtbraun, sodann giebt man die Mandeln hinzu, läßt sie mit dem Zucker noch ein wenig rösten und nimmt selbige vom Feuer weg. Ist die Mischung erkaltet und hart geworden, so wird alles gröblich gestoßen, in einen Topf gegeben und dort mit drei Dottern und zwei ganzen Eiern eine halbe Stunde lang abgerührt; zuletzt giebt man eine Hand voll feine Semmelkrumen und den Schnee von vier Eiweißen dazu, bestreicht ein Tortenblatt mit Butter, füllt das Gemenge hinein und bäckt die Torte langsam.

40. Zimmet-Torte.

Ein Pfund rein abgewischte Mandeln werden mit der Schale gestoßen, ebenso stößt man acht Loth Zucker und

Digitized by Google

ein halbes Loth Zimmet recht fein und vermengt die drei gestoßenen Ingredienzien in einem Asche recht gut zusammen. Hierzu giebt man dann noch vier Dotter und den Schnee von vier Eiweißen und vermischt alles gut untereinander; nun bestreicht man ein Bergtortenmodel mit Butter, belegt es mit Oblaten, macht aus dem Teig fingerlange Streifen und belegt das Model damit dicht, bestreut alles mit Zukker und läßt die Torte im Ofen langsam backen.

41. Zwetschen-Torte.

Es wird von mürbem Teig ein Tortenboden bereitet und dieser mit geschälten reifen Pflaumen, die man stark mit Zucker und Zimmet bestreut hat, dicht belegt. Der Teig wird auf ein Tortenblatt gelegt und darin im Ofen funfzehn Minuten gebacken; inzwischen macht man eine Sahnecrême, giebt diese auf die Zwetschen und bäckt nochmals die Torte eine kleine Weile.

42. Anis-Ringeln.

Mit acht Loth feinem Mehl wird auf einem Nudelbrete ein halbes Viertelpfund Butter vermengt und mit dem Nudelwalker gut abgearbeitet; hierauf giebt man sechs Loth Zucker, einen Löffel voll rein geklaubten Anis darunter, schlägt ein ganzes Ei daran, bereitet einen Teig zusammen, macht Streifen in der Dicke eines Daumens daraus, bestreicht die Enden mit geklopftem Eierklar und drückt sie auf einander, daß das Gebäck einen Ring bilde, bestreicht sie dann mit Eiweiß, besät sie mit Zucker und bäckt sie in einem überkühlten Ofen.

43. Anis-Zwieback.

In einem Topfe quirlt man ein ganzes Ei und sechs Dotter ab, giebt zwölf Loth gesiebten Zucker dazu und

Digitized by Google

rührt es eine halbe Stunde zusammen; dann giebt man ein Loth Anis, etwas klein geschnittene Citronenschalen, ein halbes Pfund schönes Mundmehl zu dem Abgerührten und vermengt es nochmals gut. Der Teig wird nun auf ein Bret gegeben, drei kleine Brödchen daraus gemacht und diese auf einem Bleche im Ofen gebacken; sind sie etwas trocken, so bestreicht man sie oben mit Eiweiß und bäckt sie ganz aus. Hernach werden von den Brödchen mit einem scharfen Messer Scheibchen wie zu Zwieback geschnitten und diese nochmals auf beiden Seiten etwas gebräunt.

44. Mürbe Butter-Brezeln.

Man nimmt auf ein Nudelbret ein halbes Pfund feines Mehl, sechs Loth Zucker, fünf Loth Butter, sechs Dotter, macht davon einen Teig an und formt kleine Brezeln, die dann mit Eiweiß bestrichen, mit Zucker besät und im etwas überkühlten Ofen schön gebacken werden.

45. Maultaschen mit Mandeln.

Ein zweimesserrückendick ausgetriebener feiner Teig wird mit dem Krapfenrädchen in drei Finger breite und vier Finger lange Streifen geschnitten und in die Mitte eines jeden Teigstückes etwas Mandelfülle gethan, worauf der Teig ringsherum mit Eidottern bestrichen und die Ränder umgeschlagen werden. Die so zubereiteten Maultaschen werden auf ein Backblech gelegt und im Ofen langsam gebacken.

46. Zuckereis-Brezeln.

Zu acht Loth feingesiebtem Zucker wird der Saft von einer Citrone sowie etwas Eiweiß gethan und das Ganze eine halbe Stunde lang gerührt. Nun macht man aus Papier eine Düte, schneidet unten die Spitze weg, füllt die

Digitized by Google

flüssige Teigmasse hinein und gießt kleine Brezeln daraus auf's Papier, die, wenn sie trocken sind, davon abgenommen werden.

47. Osterflecken mit Vanille.

In einem Asch wird ein halbes Pfund Butter mit drei Pfund schönem Weizenmehl abgerührt und gesalzen. Inzwischen quirlt man in einem Topf zwei Loth gestoßenen Zucker, ein halbes Nößel gute abgewässerte Hefen, drei Nößel Sahne, acht Dotter und drei Messerspitzen voll Vanille gut ab und macht davon einen Teig an, der mit dem Kochlöffel recht tüchtig abgeschlagen wird. Man würgt nun den Teig auf dem Brete zu einem runden Laib und legt ihn auf ein mit Mehl bestäubtes Tuch; ist der Teig darin gut gegangen, so wird mit einem in heiße Butter getauchten Krapfenrädchen darüber gefahren, damit der Teig einen Dessin erhalte; nun giebt man ihn auf ein Backblech, bestreicht ihn mit Eiweiß und bäckt ihn schön langsam.

48. Bischof-Brod.

Man nimmt so viel Zucker, ebenso viel Mandeln und ausgekernte Rosinen wie auch Mehl, als etwa zwei ganze Eier wiegen. Den Zucker giebt man hierauf in einen Asch, schlägt zwei Dotter daran und verrührt solche mit dem Zucker; das Eiweiß von zwei Eiern schlägt man zu Schnee, giebt ihn zu dem Zucker und rührt alles eine Stunde lang ab; alsdann giebt man die ganzen Mandeln, nachdem selbige geschwellt worden, die Rosinen, die klein geschnittene Schale von einer Citrone und zuletzt das Mehl hinein und rührt alles nur so lange, bis es sich gut vermengt hat; nun bestreicht man eine Zwiebackform mit Butter, füllt das Gerührte hinein und läßt es langsam im Ofen braten. Ist es gehörig ausgebacken, so läßt man das aus der Form gestürzte Laibchen ein paar Tage stehen, schneidet davon feine Schnitte und läßt sie auf dem Roste bei

Digitized by Google

einer Gluth etwas bähen, damit sie eine lichtgelbe Farbe erhalten.

49. Kletzenbrod.

Ein Pfund geschwellte dürre Zwetschen, ein Pfund gepreßte Kaiserbirnen, ebenso viel geschwellte und in der Mitte von einander getrennte Mandeln, desgleichen ein Pfund ausgekernte große und kleine Rosinen, Sultanfeigen, ein Pfund welsche Nüsse, sechzehn Loth Haselnüsse, ein Viertelpfund Orangenschale, ebenso viel Citronat, von zwei Citronen die Schale, drei Loth Zimmet und Nelken fein gestoßen, das Uebrige gröblich geschnitten, wird mit gutem Wein angefeuchtet, einige Stunden stehen gelassen und aus allem dann mit Brodteig so viel Laibchen geformt als man haben will; darauf nimmt man abermals Brodteig, treibt selbigen messerrückendick aus und schlägt jedes Laibchen darin ein, worauf dies Gebäck wie gewöhnliches Brod im Ofen gebacken wird.

50. Nonnen-Krapferln.

An zwölf Loth gesiebten Zuckers, den man in einen Asch gethan, schlägt man zwei ganze Eier und zwei Dottern, giebt dann sechs Löffel voll Wein dazu und rührt es eine Viertelstunde hindurch, gießt dieses nun zu sechzehn Loth feinem Mehl, macht einen Teig daraus, deckt ihn zu und läßt ihn rasten. Alsdann stellt man zwölf Loth Zukker mit einigen Löffeln voll Wasser in einem Becken auf Kohlen und kocht ihn dort gelblich; hierzu werden nun ein halbes Pfund sammt der Hülse gestoßene Mandeln, gestoßener Zimmet und Nelken, von einer Orange und Citrone die klein geschnittene Schale, zwei Tafeln geriebene Chokolate und etwas geriebener Pfefferkuchen gegeben und mit dem Zucker etwas gedämpft, dann ausgekühlt. Von dieser Masse macht man nußgroße Kugeln; der obige Teig wird aber wie ein Nudelteig ausgewalkt, die Kugeln darauf gelegt, rund herum mit Eiweiß bestrichen, der andre Teig

Digitized by Google

darüber geschlagen und mit dem Krapfenstecher davon kleine Kräpfchen ausgestochen, die man dann breit drückt, mit Eiweiß bestreicht und bei gelinder Hitze bäckt.

51. Feine Hohlhippen.

Ein Viertelpfund Zucker wird mit einem Stückchen Vanille fein gestoßen und gesiebt; man giebt dies dann in einen Asch und rührt damit ein Viertelpfund Mehl, zwei ganze Eier und zwei Dotter gut ab; sodann giebt man noch zwei Loth zerlassene Butter und so viel Sahne dazu, daß der Teig leicht flüssig werde, und rührt das Ganze nochmals gut ab; nun läßt man das Oblaten-Eisen heiß machen, bestreicht es etwas mit Butter, wischt es wieder ab, giebt einen Kaffeelöffel von dem Teig darauf, drückt die Eisenplatten zusammen und bäckt die Hohlhippe schön gelbroth, worauf das Gebackene in dünne Röhrchen zusammengerollt wird. Mit dieser Manipulation fährt man so lange fort bis der Teig alle gebacken ist.

52. Finger-Hohlhippe.

So viel als etwa vier Eier wiegen nimmt man fein gestoßenen Zucker, giebt dazu vier Dotter sowie den festen Schnee von vier Eiweißen und rührt es eine halbe Stunde hindurch recht pflaumig ab; zuletzt giebt man drei Eier schwer feines Mehl und die klein geschnittene Schale von einer Citrone dazu, rührt es aber nur so lange bis das Mehl gut vermischt worden. Nun streicht man den Teig auf das heiße Oblaten-Eisen messerrückendick und bäckt die Hohlhippe lichtbraun, die, sobald sie aus dem Eisen kommt, über einen Kochlöffel gerollt wird.

53. Mandel-Hohlhippen.

In einen Asch giebt man zwölf Loth fein gestoßenen Zucker, zehn Dotter sowie von fünf Eiweißen den fest ge-

Digitized by Google

rührten Schnee, und mischt dieses eine halbe Stunde hindurch; zuletzt rührt man noch sechs Loth feines Mehl, etwas gestoßene Nelken und Zimmet und von einer Citrone die klein geschnittene Schale dazu. Nun wird ein Blech mit etwas Wachs bestrichen, der Teig messerrückendick darauf gegeben, mit fein gehackten Mandeln dicht besät und im kühlen Ofen gebacken. Ist der Teig gut gebacken, so werden daraus dreifingerbreite und spannenlange Streifen geschnitten und über ein rundes Holz gebogen, was jedoch schnell geschehen muß, da sonst der Teig leicht bricht.

54. Biscuits.

Mit zwanzig Dottern rührt man ein Pfund gesiebten Zucker und Eiweißschnee wie auch ein halbes Pfund Mehl. Ist die Masse gut abgetrieben, so füllt man sie in Papierformen halb voll, bestäubt sie mit Zucker und bäckt sie in einem überkühlten Ofen.

55. Zwieback.

Hat man zwanzig Dotter mit einem Pfund gestoßenen Zuckers wohl verrührt, so giebt man den Schnee von zwanzig Eiweißen hinein und mischt ein halbes Pfund Mehl leicht darunter, bestreicht dann eine Blechform mit Butter, giebt die Teigmasse hinein und bäckt dieselbe langsam. Nach erfolgtem Abkühlen wird das Gebäck in Schnitte geschnitten, welche auf einem Backbleche nochmals etwas geröstet werden.

56. Kaiser-Zwieback.

Ein Pfund geschnittene Mandeln werden mit vierundzwanzig Löffeln Zucker, funfzehn Dottern, zwei Löffeln voll Mundmehl, dem Schnee von funfzehn Eiweißen, wozu noch einige lang geschnittene süße Mandeln kommen, zusammen gemischt, ein Teig daraus gemacht und dieser ge-

Digitized by Google

backen. Hat man dieses bewerkstelligt, so wird das Gebäck ausgekühlt, in Schnitte geschnitten und letztere nochmals im Ofen getrocknet.

57. Zimmet-Brödchen.

Drei Viertelpfund fein gestoßener Zucker wird mit sechs Eiern und zwölf Dottern gut abgerührt und eine Stunde stehen gelassen. Zu dieser Masse werden dann 24 Loth feines Mundmehl, ein halbes Loth fein gestoßener Zimmet und ein wenig Muskatblüthe gegeben und alles nochmals gut untereinander verrührt. Nun bestreicht man eine Form mit Butter, füllt in dieselbe die Masse bis zur Hälfte, stellt sie in den Ofen, läßt sie dort langsam backen und übergießt die Brödchen mit einem Guß, den man aus Eiweiß und Zucker bereitet hat.

58. Glas-Bögen.

Ein Viertelpfund fein gesiebter Zucker wird mit zwei Eßlöffeln voll Mundmehl, der fein geschnittenen Schale einer Citrone und dem Schnee von zwei Eiweißen in einer Schüssel eine Stunde hindurch gerührt. Nun bestreicht man ein Blech mit Wachs und wischt es leicht mit Löschpapier ab, streicht den Teig messerrückendick, zwei Finger breit und eine halbe Viertelelle lang darauf, besät den Teig mit fein geschnittenen Mandeln und bäckt sie im kühlen Ofen gelblich. Sobald die Teigstreifen vom Bleche kommen, werden sie über einen Walker gebogen.

59. Mandel-Bögen.

Ein halbes Pfund Zucker wird mit einem Kaffeebecher voll Wasser in einem Messingbecken so lange gekocht bis sich der Zucker in Fäden spinnt. Zu diesem werden jetzt ein halbes Pfund geschwellte und fein geschnittene Mandeln sammt der klein gehackten Schale von einer Citrone und

Digitized by Google

der feste Schnee von drei Eiweißen gemischt und auf der Gluth gerührt. Nun werden von Oblaten gleich große Streifen geschnitten, der Zuckerteig darauf messerrückendick geschnitten, die Streifen dann über runde Bleche gebogen und im Ofen mehr getrocknet als gebacken.

60. Mürbe-Bögen.

Auf ein Nudelbret wird ein halbes Pfund Mehl gegeben, gesalzen, zwölf Loth Butter blätterweise hinein geschnitten und mit einem Walker gut abgewürgt; dann giebt man noch zwölf Loth gestoßenen Zucker, von einer halben Citrone die fein geschnittene Schale, ein Ei und ein Dotter dazu und arbeitet davon mit dem Messer einen Teig ab, der sich leicht walken läßt. Von diesem schneidet man nun drei Finger breite und fünf Finger lange Streifen, legt sie auf die Blechbögen, bestreicht sie dick mit dem festgeschlagenen Schnee von sechs Eiweißen, beſät sie mit fein geschnittenen Mandeln und Zucker und bäckt sie schön gelbbraun.

61. Eis-Schollen.

Acht Loth fein gestoßener Zucker wird mit dem Schnee von sechs Eiweißen 15 Minuten hindurch gerührt; zu diesem kommt dann die klein geschnittene Schale einer Citrone und vier Loth Mehl, welches alles leicht untereinander vermengt wird. Nun wird ein Tortenblech mit Wachs bestrichen, mit Fließpapier leicht abgewischt und der Teig messerrückendick darauf gestrichen, mit klein gehackten Mandeln gut beſät, in einen mäßig warmen Ofen gegeben und dort langsam gebacken; das Gebäck wird nun, kreuzförmig in vier Theile geschnitten, wieder in den Ofen gegeben, damit das Gebäcke wieder weich werde. Man schiebt nun jeden Theil mit der Schaufel zusammen, thut es aber schnell, weil sonst der Teig spröde wird. Ist alles gebacken, so richtet man es hübsch hoch auf eine Schüssel an.

Digitized by Google

62. Grillirte Ringe.

Auf einem Brete werden eilf Loth Mehl mit einem Viertelpfund Butter vermengt und gut abgearbeitet; hierzu giebt man dann eilf geschwellte und fein geschnittene Mandeln, die klein gehackte Schale einer Citrone und eilf Loth gestoßenen Zucker, vermengt alles gut, macht den Teig mit dem Safte von einer Citrone an und giebt so viel Eiweiß als nöthig ist hinzu; der Teig darf jedoch nicht weich sein; man walkt ihn dann kleinfingerdick aus, sticht den Teig mit einem Krapfenstecher aus und sticht in der Mitte mit einem ganz kleinen Ausstecher wieder ein Blättchen aus, worauf sie die Form von Ringen bekommen, die nun mit Eiweiß bestrichen, mit Zucker besät und schön gelb gebacken werden.

63. Mandel-Schnitte.

Man rührt acht Loth gestoßenen Zucker untereinander, ebenso viel abgezogene und gestoßene Mandeln und eine gleiche Quantität Stärke auf folgende Weise untereinander: Man nimmt zwei ganze Eier und schlägt sie eine Viertelstunde mit dem Zucker; hernach thut man die Mandeln dazu und rührt es noch etwas; letztlich giebt man das Stärkmehl daran und macht von der Mischung einen Teig, der sich walken läßt. Diesen Teig treibt man nun recht glatt aus, schneidet ihn in längliche Streifen, giebt sie auf bestrichenes Papier und bäckt dieselben in der Tortenpfanne gelbbraun.

64. Zucker-Lebgelten.

Zu zwei in einem Topfe schaumig abgerührten Eiern giebt man zwölf Loth gesiebten Zucker und rührt es mit den Eiern eine halbe Stunde; dazu mengt man noch vierzehn Loth feines Mehl, etwas Zimmet und Nelken sowie von einer Citrone die geschnittene Schale und vermengt alles leicht untereinander. Der Teig wird dann auf ein mit Mehl bestäubtes Bret gegeben, dort messerrückendick

Digitized by Google

ausgewalkt mit dem Modell ausgestochen, auf Oblaten gelegt und lichtgelb gebacken.

65. Nürnberger Pfefferkuchen.

Ein Nößel reiner Honig wird in einem Einsiedbecken auf Kohlen einige Minuten gekocht und dabei fleißig abgeschäumt; man gießt ihn dann in einen Asch, rührt zwanzig Loth fein gestoßenen Zucker, von zwei Citronen die Schale, sechs Loth verzuckerte Orangenschalen, anderthalb Loth gestoßenen Zimmet und Nelken und ein Pfund Mehl hinein, mischt alles gut untereinander und giebt den Teig auf ein mit Mehl bestäubtes Bret, arbeitet ihn gut ab und macht drei Brödchen daraus, deckt sie gut zu und läßt sie über Nacht stehen, walkt dann den Teig messerrückendick aus und schneidet ihn mit einem warmen Messer in Tafeln oder Schiffchen. Macht man Tafeln, so werden die Mitte und die Ecken mit geschwellten Mandeln belegt und dieselben mit Wasser, in welchem man etwas Zucker auflösen läßt, bestrichen, auf Backbleche gelegt und in einem nicht zu heißen Ofen gebacken.

66. Gewürz-Lebgelten.

Zu drei ganzen Eiern und einem Dotter, die in einem Topfe abgequirlt worden, rührt man nach und nach ein Pfund gesiebten Zucker hinein und treibt es bis zum Schaumigwerden ab; alsdann vermengt man damit ein halbes Loth fein gestoßenen Zimmet und ebenso viel Nelken, eine gute Messerspitze voll gestoßene Muskatblüthe und die klein gehackte Schale einer Citrone nebst einem halben Pfund Mehl. Nachdem alles wohl vermengt ist, giebt man den Teig auf ein mit Mehl und Zucker bestäubtes Bret, walkt ihn stark messerrückendick aus und schneidet ihn in dreifingerbreite und vierfingerlange Tafeln, oder man drückt ihn mit Holzformen aus, die auch halb mit Zucker halb mit Mehl bestreut werden, legt sie dann auf ein mit Wachs bestrichenes Backblech und bäckt sie in einem kühlen Ofen.

Digitized by Google

67. Muskazonen.

Auf einem Brete wird ein Pfund gestoßener Zucker, sechzehn Loth mit den Schalen gestoßene Mandeln, ein Loth Zimmet, ebenso viel gröblich gestoßene Nelken und zwei Schalen von Citronen nudelförmig geschnitten, vier Tafeln geriebene Chocolate und ein halbes Pfund Mehl gut zusammen vermengt und hiervon mit vier Eiern ein Teig bereitet. Nun wird das Model mit Zucker und Mehl bestäubt, der Teig stückchenweise genommen, in die Form gedrückt und daraus auf das Blech gelegt, worauf man die Muskazonen in einem kühlen Ofen bäckt.

68. Tortletten von Zuckerteig.

Drei Viertelpfund Mehl werden mit einem halben Pfund blätterweise geschnittener Butter mit dem Walker gut abgearbeitet und hierzu dann zwölf Loth Zucker, Zimmet, Nelken, von beiden ein halbes Loth, die klein geschnittene Schale einer Citrone und acht hart gekochte Dotter gegeben, alles gut vermengt und davon mit einem Ei ein Teig angemacht, gut abgearbeitet, messerrückendick ausgewalkt, davon mit einem kleinen Krapfenstecher Blätter ausgestochen, die Hälfte davon mit Eingesottenem gefüllt, die andre Hälfte der Blätter mit einem kleinen stemmartigen Ausstecher in der Mitte ausgestochen, die gefüllten Blätter um den Rand mit etwas Eiweiß bestrichen und die ausgestochenen Blätter darüber gegeben, mit abgeschlagenen Eiern bestrichen und schön gebacken.

69. Spanischer Wind.

Mit dem Schnee von sechs Eiweißen werden zwölf Loth fein gestoßener und gesiebter Zucker, dann etwas Vanille gerührt, worauf man ein Blech mit Wachs bestreicht, aus dem Gemenge längliche Häufchen, sie aus Papierdüten gießend, formt und selbige in einem halb und halb kühlen Ofen ausbäckt.

Digitized by Google

70. Chocolaten-Baisers.

Ein halbes Pfund geſtoßene Mandeln, die gleiche Menge Zucker, etwas ſehr klein gehackte Citronenſchalen und drei Loth geriebene Chocolate werden in einem Aſch mit Eiweiß von zwei Eiern gut abgerührt, worauf man hiervon auf Oblaten kleine Häufchen macht und dieſe in einer Tortenform ſo lange bäckt, bis ſie eine ſchöne Form bekommen.

71. Bitterplätzchen.

Acht Loth geſchwellte ſüße Mandeln und ebenſo viel bittre werden klein gehackt und mit ſechzehn Loth geſtoßenen Zuckers und dem Schnee von ſieben Eiweißen gut vermengt. Dann wird ein Backblech mit Butter beſtrichen und aus der Maſſe eine Anzahl kleine Häufchen darauf geformt, die ſchnell gebacken werden müſſen.

72. Citronen-Plätzchen.

Mit dem Schnee von zwei Eiweißen werden nach und nach vier Loth geſiebter Zucker mit dem Safte einer Citrone eine halbe Stunde lang verrührt. Nun miſcht man fein geſchnittene Citronenſchalen und vier Loth Mandeln hinzu, belegt ein Backblech mit Oblaten, macht aus obiger Maſſe kleine Häufchen darauf und bäckt ſelbige recht ſchnell.

73. Zucker-Plätzchen.

Von einem halben Pfund geſiebten Zuckers, ſechs Eiern, acht Loth Kartoffelmehl, die insgeſammt gut verrührt worden ſind, macht man ganz kleine Plätzchen auf Papier oder Oblaten, beſtreicht ſie mit Eierklar und bäckt ſie ſchnell im Ofen.

Digitized by Google

74. Marzipan-Streifen.

Vier Loth süße und ebenso viel bittre Mandeln werden gestoßen und mit einem Pfund Zucker, etwas Vanille, der fein abgeriebenen Schale einer Citrone, etwas Pomeranzenöl und dem nöthigen Eiweiß zu einem dicken Brei verrührt. Von dieser Masse streicht man dann fingerdick auf Oblatenschnitte, belegt diese mit geschnittenen Citronenscheibchen, die man in vier Theile getheilt hat, bäckt sie im Ofen und giebt dann einen Zuckerguß darüber.

75. Chocolaten-Hobelschaten.

Aus zwei Loth geriebener Chocolate, sechs Loth gestoßenem Zucker und dem erforderlichen Eiweißschnee bereitet man ein dickes Muß, das dann auf Oblatenstreifen gestrichen, in längliche Stückchen geschnitten, mit Mandeln belegt und im Ofen gebacken wird.

76. Zucker-Kränzchen.

Ein halbes Pfund Zucker, ebenso viel feines Mehl und Zucker, vier hart gekochte Eidotter, die Schale einer Citrone und vier frische rohe Dotter werden tüchtig untereinander gerührt, kleine Kränzchen auf mit Oblaten belegte Bleche davon geformt, gebacken und mit Zuckereis verziert.

77. Zucker-Späne.

Von einem Viertelpfund Mehl und ebenso viel Zucker wird mit dem nöthigen Eiweißschnee ein dünner Brei gerührt; dieser wird nun auf Papier gestrichen und im Ofen gebacken, daraus aber, so lange das Gebäck noch heiß ist, schmale Streifen geschnitten und diese um einen Kochlöffelstiel gerollt.

Digitized by Google

78. Pfeffer-Nüsse.

Man nimmt ein halbes Pfund Zucker und stößt denselben fein, dazu giebt man acht Loth Mehl, ein halbes Loth Cardamomen, ein wenig weißen Pfeffer, einige Nelken und drei ganze Eier; dieses alles wird nun untereinander gerührt und ein Teig daraus geknetet; wenn er nicht an die Finger mehr klebt, macht man von dem Teige lange Streifen, schneidet diese in kleine Stücke und macht sie rund wie Nüsse, legt sie hernach in die Tortenpfanne auf's Papier und läßt sie gelblich backen.

79. Geröstete Mandeln.

Man nimmt acht Loth wohl ausgesuchte süße Mandeln, ferner ein Viertelpfund gestoßenen Zucker und ein halbes Loth Zimmet. Alles dieses giebt man nun in eine Messingpfanne, gießt ein wenig Wasser darauf und rührt alles so lange, bis die Mandeln braun werden. Hierauf werden sie auf ein Bret gethan und auseinander gemacht.

80. Quitten-Käse.

Man läßt ein Pfund Zucker mit etwas Wasser so lange sieden, bis der erstere sich spinnt; inzwischen werden einige Quitten im Wasser weich gesotten und durch ein Sieb getrieben. Von diesem Quittenbrei nimmt man drei Viertelpfund, giebt etwas gestoßenen Zimmet und Nelken dazu und läßt das Ganze unter immerwährendem Umrühren so lange auf der Gluth bis die Masse sich vom Löffel löst. Das Gemenge wird nun in eine blecherne Form gethan und an einer warmen Ofenstelle getrocknet, worauf der Quittenkäse auf einen Teller gestürzt, mit Zucker bestreut und einen ganzen Tag hindurch in die Luft zum Trocknen gestellt wird.

81. Ueberzuckerte Kastanien.

Ein halbes Pfund Zucker wird mit etwas Wasser in einem Einsiedbecken auf der Gluth so lange geläutert bis

Digitized by Google

bis er ganz klar wird und nach dem Trocknen nicht mehr klebt. In dieſe Zuckermiſchung werden nun ſchöne gebratene geſchälte Kaſtanien eingetaucht, dann auf eine Stein- oder glatte Eiſenplatte gelegt und getrocknet. Auf dieſelbe Weiſe kann man Haſelnüſſe, Mandeln, Datteln, Mispeln, Pomeranzen, Apricoſen, Aepfel und andre Früchte überzukkern, mit dem Bemerken jedoch, deß Aepfel, Apricoſen und Pomeranzen erſt in Spalten geſchnitten und etwas an der Luft übertrocknen müſſen, ehe man ſie in die Zuckermaſſe eintaucht.

82. Linzer Confect.

Auf acht Loth fein geſtoßenen Zucker, zwei Eier und zwei Dotter nimmt man acht Loth friſch zerlaſſene Butter und miſcht alles gut zuſammen; auch werden ſechzehn Loth feines Mehl und ein halbes Loth fein geſtoßener Sternanis darunter gemiſcht. Man ſtäubt hierauf etwas Mehl auf ein Nudelbret und bereitet aus der Teigmaſſe kleine Brödchen oder Brezeln, ſo viel als man deren haben will, giebt letztere dann auf ein mit Papier belegtes Backblech, beſtreicht die Brezeln mit Dottern, bäckt ſie eine halbe Stunde in der Ofenröhre und bewahrt das Gebäck an einem trocknen Orte auf.

83. Pomeranzen-, Prominzen-, Meliſſen-, Zimmet- und Citronenzelteln.

Wenn man ſechzehn Loth fein geſiebten Zucker in einem Meſſingbecken mit Roſenwaſſer auf dem Feuer eingedickt hat, ſo miſcht man, will man Pomeranzen-Zelteln haben, vier bis ſechs Tropfen Pomeranzen-Oel zu dem Zuckerguß; braucht man Prominzen-Zelteln, ſo gießt man die gleiche Tropfenzahl Prominzen-Oel hinein; will man Meliſſenzelteln, ſo tröpfelt man 6 Tropfen Meliſſen-Oel dazu; falls Zimmet- oder Citronen-Zelteln bereitet werden ſollten, ſo gießt man vier Tropfen Zimmet- oder Citronen-Oel zu, läßt das Ganze auf dem Kohlenfeuer recht warm werden und hierauf tropfenweiſe auf ein Blech fallen; zeigen ſich die abge-

Digitized by Google

tröpfelten Häufchen hinlänglich trocken, so werden sie mit einem Messer von dem Bleche abgelöst. Diese kleinen Massen können auch viereckig geschnitten werden.

84. Zucker-Zelteln.

Auf ein Bret giebt man zwölf Loth gesiebten Zucker und schneidet die Schale einer Orange fein darunter; von einem Eiweiß wird nun ein fester Schnee geschlagen und damit der Zucker angemacht. Der Teig, der nicht zu weich sein muß, wird dann ausgewalkt und viereckige Zelteln daraus geschnitten, die dann, auf ein mit Wachs bestrichenes Blech gelegt, kühl gebacken werden.

85. Vanille-Zelteln.

Zwölf Loth fein gestoßener Zucker wird mit dem festen Schnee von einem Eiweiß gut vermischt und darunter ein halbes Quentchen Vanille gerührt. Aus dieser Masse walkt man einen Teig aus und schneidet daraus Zelteln, die auf Blechen im überkühlten Ofen gebacken werden.

86. Zucker-Salami.

Acht Loth fein gestoßene Mandeln nebst ebenso viel Zucker, werden mit klein geschnittenen Nelken, Zimmet, Citronenschalen und Eiweißschnee in einer Casserole auf der Gluth gekocht bis die Mischung recht klebrig ist. Man stellt nun die Casserole seitwärts, vermischt mit deren Inhalt etwas geweichten Traganth und färbt das Ganze mit Alkermessaft, worauf vier Loth gestiftelte Mandeln, zwei Loth Citronat und ein Loth Pistazien darunter gemengt werden. Aus dieser Gesammtmasse formirt man nun eine Salamiwurst, walzt sie in geriebener Chocolate, dann auf einer glatten Steinplatte und setzt dieses Zuckerwerk an einen warmen aber trocknen Ort zum Austrocknen. Beim Serviren wird diese Zuckerwurst in Scheiben geschnitten.

Digitized by Google

Würste und kalte Fleisch-Speisen.

1. Bratwürste.

Man hackt einige Pfund rohes nicht zu fettes Schweinefleisch mit etwas Wurstwasser zu einem feinen Brei, giebt hierzu klein geschnittene Zwiebeln, Citronenschalen, Pfeffer, Ingwer und Neugewürz, je nachdem man den Geruch von einem oder dem andern Gewürz vorschlagen lassen will, wie auch Salz, mischt den Brei nochmals zusammen, hackt noch etwas gewürfelten Speck hinein und füllt mit dieser Masse rein geputzte Schweinsdärme an.

2. Braunschweiger Wurst.

Einige Stücke Rindfleisch und Schweinefleisch werden von der anhängenden Haut und den Adern wohl gereinigt und zu einer gleichen recht feinen Farce gehackt. Zu diesem giebt man nun etwas Salpeter, eine hinlängliche Menge Salz, würzt es gut mit Pfeffer und füllt damit rein gemachte Rindsdärme an. Diese Art Würste werden erst auf zwei Tage in die Luft gehängt, sodann aber in den Rauch gegeben.

3. Knackwürste.

Zu zwölf Pfund mageren Schweinefleisches, das fein gehackt worden ist, giebt man länglich geschnittene Würfel von Speck, salzt das Gehackte und würzt es tüchtig; hierauf läßt man eine Hand voll Knoblauchzehen, die man in ein reines Tuch gebunden hat, in einem Nößel Wein weichen; ist der Wein genug mit dem Knoblauchgeruche gesättigt, so giebt man ihn zu dem gehackten Fleisch, bindet dieses in eine reine Serviette, läßt davon den Wein binnen 24 Stunden, während welcher das Fleisch in der Serviette hängt, ablaufen und füllt es dann in größere Rindsdärme. Die Würste läßt man nun in der Luft acht

Digitized by Google

Tage hängen, giebt sie dann in den Rauchfang, wo aber der Rauch nicht zu heiß strömt, und servirt diese Art Würste entweder roh mit Essig und Oel, oder gesotten in Scheibchen geschnitten.

4. Leber-Würste.

Das Schweinsgeschlinge und etwas Fleisch vom Halse wie auch die Leber werden etwas überkocht, doch nicht ganz weich. Dann schneidet man alles klein und hackt es mit den Hackmessern gut zusammen. Zu zwei Geschlingen und zwei Pfund Fleisch schneidet man geweichte Semmeln, giebt drei klein geschnittene Zwiebeln, ein Loth Majoran und ein Loth Pfeffer dazu, salzt es und mischt ein Maß von der Suppe worin das Geschlinge gekocht worden zu dem Gehäcke und füllt es in dicke Schweinsdärme. Man speilt oder bindet die letzteren dann zu, giebt sie in kochendes Wasser und läßt sie ungefähr eine halbe Stunde kochen.

5. Augsburger Würste.

Einige Pfund Rindfleisch von der Lende werden mit einem hölzernen Schlägel fein geschlagen. Während des Schlagens giebt man zwei Maß Wasser darauf; sodann kommen noch sechs Loth Salz auf zwölf Pfund Fleisch. Ist alles gut vermischt und zu einem Brei gemacht, so läßt man das Fleisch zugedeckt über 12 Stunden stehen, worauf es nochmals gesalzen und in rein gemachte Rindsdärme eingefüllt wird.

6. Gesulzter Schweinskopf.

Ein Schweinskopf, den man früher geputzt, abgebrüht und davon die Knochen ausgenommen hat, wird mit einer Farce, die man zu kalten Pasteten verwenden kann, wie auch mit Streifen von gepökelter Zunge, und in Wein gekochten Trüffeln gefüllt, in ein reines weißes Tuch gebunden und

Digitized by Google

in einer tiefen Caſſerole mit Wein, Kälberfüßen, Citronenſcheibchen, Gewürz, Zwiebeln, Lorbeerblättern, Salz und etwas Eſſig weich geſotten. Man nimmt den Kopf aus der Pfanne, läßt ihn auf einer Schüſſel auskühlen, gießt die durchgeſeihte Brühe darüber, ſtellt hierauf die Schüſſel an einen kühlen Ort, damit ſich die Brühe ganz verſulze, und ſervirt dann dies Gericht.

7. Faſanen in der Sulze.

Ein ſchöner Faſan wird gerupft, geputzt, flammirt, auf dem Rücken aufgeſchnitten, ihm die Knochen herausgenommen, geſalzen und ſein Inneres mit Zwiebeln, Gänſeleberſtückchen und geſchmorten Trüffeln gefüllt, hierauf mit Fäden umwunden und mit etwas Wein und Eſſig in einer Caſſerole mit Speckblättern, Chalotten, Citronen, Neugewürz, Lorbeerblättern und ein paar Kälberfüßen gedämpft. Iſt der Faſan gar geſchmort, ſo wird er aus der Pfanne herausgehoben, tranchirt, zierlich auf eine Schüſſel aufgeſchichtet, mit der geſeihten Brühe übergoſſen und zum Sulzen an einen kühlen Ort geſtellt.

8. Haſen mit Aspic.

Von einem gebratenen Haſen wird das Fleiſch abgelöſ't, in kleine Würfelchen geſchnitten und mit Pfeffergurken, Trüffeln, Citronenſchalen, Salz, Chalotten, allerlei Gewürz, gepökelter Zunge, Schinken und Speck zu einem Kloß geformt; dieſer wird nun in eine reine Serviette gebunden und mit Wein und Eſſig gekocht; ſodann nimmt man ihn heraus, ſchneidet dünne Scheiben davon und garnirt dieſe mit Citronenſcheiben und Aspic.

9. Gänſeleber in der Sulze.

Eine in Milch geweichte ſchöne Gänſeleber wird abgehäutet, mit einem reinen Tuche abgetrocknet, mit Trüffeln

Digitized by Google

und Citronen gespickt und in einer Casserole mit Butter, Salz, Zwiebeln, Essig und Wein geschmort, dann aus der Pfanne gehoben, auf eine Schüssel angerichtet, mit Citronenscheiben garnirt, mit flüssigem Aspic übergossen und zum Sulzen an einen kühlen Ort gestellt.

10. Farcirtes Spanferkel.

Einem rein geputzten Spanferkel wird der Kopf dicht am Halse und die vier Füße über dem Knie abgehackt, dann die Haut vom Bauch an über die Brust aufgeschnitten und die Beine sämmtlich sorgfältig ausgenommen; doch darf die Haut dabei nicht verletzt werden, auch muß an der Haut so wenig als möglich Fleisch zurückbleiben. Die ausgebeinten Schenkel und Schultern werden in den Leib gezogen und das ganze auf angedeutete Art zugerichtete Spanferkel über den Tisch ausgebreitet; es bildet ein langes Viereck; das dicke Fleisch wird ihm abgeschnitten und dahin gelegt wo nur die Haut ist Die Farce bereitet man auf folgende Art: Ein Pfund rohes Kalbfleisch wird mit ebenso viel Speck und Schweinefleisch fein gehackt, in einem Mörser gestoßen und während des Stoßens mit Salz, geschmorten Chalotten, weißem Pfeffer, Muskatennuß, Thymian und Gewürznelken vermengt; zu dieser Farce kommt dann noch geschnittene Gänseleber, gekochte Ochsenzunge, Speck, Trüffeln, gut gewürzt und gesalzen; mit dieser Fülle füllt man nun das ausgebeinte Spanferkel, näht die Haut zusammen, schlägt es in eine reine Serviette und kocht es in Wasser und Essig mit Pfeffer, Lorbeerblättern, Majoran, Meerrettig, Citronen und Zwiebeln weich. Beim Gebrauche wird es aus dem Sude gehoben, der Kopf angemacht und von dem Leibe mit einem scharfen Messer dünne Scheiben geschnitten.

Digitized by Google

Crême.

1. Ananas Crême.

Zwei geschälte Ananas reibt man auf dem Reibeisen und schlägt das Geriebene durch ein Sieb; hierauf wird mit etwas Wasser ein halbes Pfund gestoßener Zucker gekocht, die durchgetriebene Ananas nebst zwei Loth aufgelöst'ter Hausenblase hinein gegeben und das Ganze lauwarm zu einem Milchschaum, den man aus zwei Nößeln Sahne bereitet hat, gemengt. Mit diesem Gemenge wird eine Crêmeform gefüllt und, damit sich die Crême gehörig sulze, auf Eis gestellt.

2. Chokolaten-Crême.

Zu drei Nößel Sahne werden vier Loth Zucker, sieben Eidotter, sieben Tafeln fein geriebene Chokolate und etwas Vanille gethan und alles dicklich abgequirlt, worauf das Gemisch auf's Feuer gestellt und so lange abgerührt wird, bis daraus ein dicker Schaum wird. Man nimmt dann die Mischung vom Feuer und giebt sie in eine Crêmeschale, wo sie sich auf dem Eise sulzen muß.

3. Biscuit-Crême.

In einer kleinen Casserole werden drei Löffel voll Mundmehl mit einem Nößel Sahne gut abgerührt, fünf ganze Eier dazu geschlagen und auf der Gluth gut abgequirlt. Ist das Gemisch dick geworden, so giebt man acht Loth Butter dazu und läßt es auskühlen; dann schlägt man nach und nach sieben ganze Eier hinein, treibt es recht schaumig ab und theilt es in zwei Theile; in den einen giebt man vier Loth Zucker, welcher mit Vanille fein gestoßen worden, in den andern drei Tafeln geriebene Chocolate, bestreicht eine Crêmeschale mit Butter, belegt ihn mit Bis-

Digitized by Google

cuit, giebt die gelbe Hälfte von dem Gerührten darauf, dann wieder eine Lage recht dick gelegten Biscuits, auf dieses das Chocolaten-Gerührte, giebt es in den Dunst und läßt es eine Stunde darin kochen; es muß langsam auf eine Schüssel gestürzt und gleich servirt werden.

4. Erdbeeren-Crême.

Zwei Nößel rein geklaubte und durch ein Sieb gestrichene Erdbeeren werden mit sechzehn Loth gestoßenen Zukkers und etwas Wasser in einem Einsiedbecken aufgekocht; hierzu giebt man dann zwei Loth aufgelöst'te Hausenblase, verrührt alles mit zwei Nößel geschlagener Sahne und füllt das Gerührte in Crêmeschalen, die auf einige Zeit auf's Eis gestellt werden müssen.

5. Holländer-Thee-Crême.

Man bereitet diesen wie den Kaffeecrême; nur wird hier statt des Kaffees ein halbes Nößel starker abgeseihter Holländer-Thee genommen.

6. Kaffee-Crême.

Wenn man zwölf Dotter mit einem Viertelpfund gestoßenen Zuckers und einem Nößel Sahne in einem Topfe auf der Gluth dicklich abgequirlt hat, so wird das Gemisch in einen Asch geschüttet, ein halbes Loth aufgelöst'te Hausenblase und ein halbes Nößel rein abgeseihter, schwarzer Kaffee hinzu gemengt. Das Gesammte treibt man nun durch ein Sieb und füllt damit eine Schale, die auf's Eis zum Sulzen gestellt wird.

7. Mandel-Crême.

Sechzehn Loth geschwellte süße Mandeln mit einigen bittren werden mit etwas Wasser befeuchtet, gestoßen, dann

Digitized by Google

mit Sahne und Zucker, auf dem eine Citrone abgerieben worden, gekocht, durch ein Sieb getrieben und auf einer Gluth mit zwei Nößeln Sahne und zehn Dottern eingedickt; beim Herabsetzen vom Feuer verrührt man noch zu der Mischung den Schnee von sechs Eiweißen, füllt sie in bestimmte Crêmeform und stellt diese auf's Eis.

8. Orangen-Crême.

Vier schöne Orangen werden auf einem Pfund Zucker abgerieben und der gut ausgepreßte Saft von acht Stück dazu gegossen; hierauf rührt man den im Safte der Orangen aufgelöst'en Zucker mit zwei Loth gekochter und geklärter Hausenblase gut ab, gießt das Abgerührte in Crêmeschalen und stellt letztere dann auf's Eis.

9. Quitten-Crême.

Einige in Wein gekochte Quitten werden durch ein Sieb gepreßt und mit diesem Safte zwölf Loth Zucker, ein Nößel guter weißer Wein, zehn Eidotter und ein paar Tropfen Citronen-Oel auf der Gluth abgerührt. Ist das Abgerührte hinlänglich ausgekühlt, so giebt man den Schnee von sechs Eiweißen dazu, gießt es in Formen und stellt diese auf's Eis.

10. Sahn-Crême.

Zwei Nößel Sahne werden recht schaumig abgequirlt und das Gerührte mit Citronenzucker und geriebenen Macronen in eine tiefere Schale gegeben. Man verziert diese Crême mit Biscuits.

11. Vanille-Crême.

Zu einem Maß Sahne, mit der man etwas Vanille gekocht hat, werden zehn Loth fein gestoßener Zucker und

Digitized by Google

zehn Eidotter gegeben und bei mäßiger Gluth dick abgequirl; man mengt dann noch den Schnee von sechs Eiweißen dazu, besät die Crême mit Zucker und galcirt sie mit einer glühenden Eisenschaufel.

12. Tokayer-Wein-Crême.

Mit einem Nößel Tokayer Ausbruch werden zehn Dotter und ein halbes Pfund Zucker auf einer Gluth dick gerührt, sodann der Schnee von sechs Eiweißen beigemengt und die Crême an einen kühlen Ort gestellt.

Gelées.

1. Apricosen-Gelée (Sulze).

Mit einer Halben guten weißen Weins werden zwanzig Stück geschälte und von den Kernen befreite Apricosen gekocht. Zu diesen giebt man dann ein halbes Pfund gestoßenen Zucker, den Saft von einer Pomeranze und zwei Citronen, etwas Zimmet und ein starkes Nößel Wasser und kocht alles weich, wobei man den Sud öfters abschäumt. Inzwischen löst man in einem Nößel Wasser vier Loth Hausenblase, vermischt dies mit den Apricosen und preßt alles durch ein reines Tuch. Mit dem durchgepreßten Safte, der abermals untereinander gut gerührt wird, füllt man Geléeformen an und stellt diese auf's Eis.

2. Aepfel-Gelée.

Wird auf dieselbe Art wie das Apricosen-Gelée (siehe Nr. 1.) bereitet.

Digitized by Google

3. Ananas-Gelée.

Von zwei in Scheiben geschnittenen Ananas wird die Hälfte mit einer Halben Wasser, einem halben Pfund Zukker und dem Safte zweier Citronen gekocht. In einer andern Casserole siedet man indessen acht Loth Zucker mit einem Glas Wasser und dämpft darin die andre Hälfte der Ananas-Scheiben, gießt aber die gekochte Ananas mit ihrer Brühe und zwei Loth Hausenblase durch eine Serviette in eine Schale und legt, wenn sich die Flüssigkeit gesulzt hat, die Scheiben von der verzuckerten und nun kalt gewordenen Ananas schichtweise darüber.

4. Chocolaten-Gelée.

Vier Tafeln geriebene Chocolate werden mit einem Viertelpfund Zucker in einem Nößel Wasser gekocht und mit anderthalb Loth aufgelöst'er Hausenblase durchgegossen, in Schalen gegeben und auf's Eis gestellt.

5. Erdbeeren-Gelée.

Während sechzehn Loth Zucker mit etwas Wasser sieden, giebt man zwei Nößel reifer Erdbeeren dazu und kocht dies nochmals auf; sodann gießt man den Sud durch ein Sieb, giebt von zwei Citronen den Saft mit zwei Loth aufgelöst'er Hausenblase dazu und seiht es durch ein reines Tuch. Hierauf wird eine Form genommen, in deren Mitte man eine kleinere stellt, damit im Innern ein Raum bleibe, gießt das Gelée in die Form und läßt es sich sulzen. Nun nimmt man die innere kleinere Form heraus, füllt den leeren Raum des Gelées mit stark verzuckerten Himbeeren, rothen und weißen Johannisbeeren und übergießt alles mit dem übrig gehaltenen Erdbeergelée, stellt es neuerdings zum Sulzen und stürzt es, wenn das Gelée fest ist, auf eine Schüssel.

Digitized by Google

6. Himbeeren-Gelée.

Zu einem Pfund Zucker, der mit etwas Wasser gekocht worden, giebt man zwei Nößel Himbeeren und läßt sie darin 12 Stunden stehen; hierauf drückt man den Saft zweier Citronen dazu, gießt es mit zwei Loth gelöst'er Hausenblase durch ein Tuch in Geléeschalen und stellt letztere auf's Eis zum Sulzen.

7. Gewürz-Sulze.

Wenn man ein halbes Maß Wein mit dem Safte von drei Orangen und ebenso vielen Citronen mit 30 Stück Gewürznelken, zwei Stück Ingwer, zwanzig Pfefferkörnern, fünf Löffeln voll Bertrameſſig und zwei Loth Zimmet gut verkocht hat, so gebe man eine Hausenblase dazu, und ist diese darin aufgelöst, so füge man zwei Pfund gestoßenen Zucker zu dem Ganzen, filtrire die Flüssigkeit durch eine Serviette und füllet mit dem Durchgeseihten Geléeformen an, die nun auf's Eis gestellt werden.

8. Johannisbeer-Gelée.

Bereitet man wie das Gelée von Himbeeren.

9. Kaffee-Gelée.

Acht Loth gebrannter Kaffee wird mit einem Nößel siedenden Wassers in einer Suppenterrine überbrüht, fest zugedeckt und der Kaffee darin eine Stunde gelassen; dann seiht man ihn durch, giebt acht Loth Zucker dazu, mischt ein Loth gelöst'te Hausenblase damit, gießt die Flüssigkeit durch eine Serviette in eine tiefe Schale und stellt diese in den Keller.

10. Pfirsich-Gelée.

Wird nach der Art wie die Apricosen-Sulze bereitet (siehe Nr. 1).

Digitized by Google

11. Rum-Gelée.

Von einer schönen Citrone wird die Schale auf Zucker abgerieben und der Saft von zwei Citronen ausgedrückt. Dieses siedet man nun mit weißem Wein und hebt den Schaum während des Kochens davon ab; letztlich mischt man noch drei Loth Hausenblase, die man mit Wasser zu einem halben Nößel eingekocht hat, wie auch ein Viertel-Nößel Rum darunter, filtrirt die Flüssigkeit durch eine Serviette und füllt sie in Formen.

12. Pomeranzen-Gelée.

Von zwölf Orangen und zwei Citronen wird die Schale auf Zucker abgerieben und der Saft dieser Früchte ausgedrückt. Man kocht dann ein Maß rothen Wein mit einem Stückchen Zimmet und drei Viertelpfund Zucker, schäumt es gut ab und giebt den Geruchzucker nebst dem ausgedrückten Pomeranzensafte wie auch vier Loth aufgelöst'te Hausenblase dazu. Ist dies alles gerührt und aufgelöst worden, so läßt man die Flüssigkeit durch eine Serviette in mehrere Geléeschalen laufen und stellt diese dann zum völligen Staken auf's Eis oder in den Keller.

13. Rosen-Gelée.

Ein halbes Nößel Kirschsaft wird mit einem Nößel starken Rosenwassers gekocht, acht Loth Zucker darin aufgelöst't und der Saft von zwei Citronen und zwei Loth aufgelöst'te Hausenblase dazu gegeben. Hierauf filtrirt man die Flüssigkeit, läßt diese in hierzu bestimmte Schalen laufen und auf dem Eise staken.

14. Vanillen-Gelée.

Man rührt in einer Casserole acht Dotter mit einem Viertelpfund gestoßenen Zuckers und giebt hierzu ein volles

Digitized by Google

Maß Sahne. Das Ganze wird nun auf der Gluth so lange gerührt bis es sich verdickt; sieden darf es aber nicht, weil es dann zusammenrinnen würde. Nun schüttet man dieses Gemenge in einen Asch, verrührt es dort mit aufgelöf'ter Hausenblase, seiht es durch ein Sieb in Geléeschalen und stellt diese auf's Eis.

15. Wein-Gelée.

Zimmet, Ingwer, Nelken und Safran bindet man in ein Stückchen weiße reine Leinwand und läßt die Gewürze in einem halben Maß guten Weins verkochen; jetzt löf't man darin ein Stück Hausenblase auf; hat sich diese gut aufgelöf't, so fügt man zwei Pfund gestoßenen Zucker, den Saft von vier Orangen und vier Citronen der Mischung bei und verfährt übrigens damit wie bei der Gewürzgelée angezeigt ist.

16. Weichsel-Gelée.

In einem Asch zerquetscht man anderthalb Maß Weichseln, von denen der Kern herausgenommen worden ist, übergießt sie mit einem halben Maß weißen Weins und läßt das Ganze an einem kühlen Ort acht Stunden hindurch ruhig stehen. Hernach kocht man fünf Loth Hausenblase in einem halben Maß Wasser, giebt hierzu ein Pfund gesiebten Zucker, faumt den Sud oft ab und kocht die Flüssigkeit klar. Nun wird das Ganze ausgekühlt, damit der Weichselsaft vermischt, alles durchgeseiht und in Schalen gesulzt.

17. Citronen-Gelée.

Diese bereitet man so wie die Orangengelée, nur werden hier anstatt zwölf Orangen zwölf Citronen genommen und nur zwei Orangen verwendet.

Digitized by Google

Verschiedene Gattungen von Gefrornem (Eis).

Um ein gut Gefrornes zu erhalten, bedarf man mehrerer hierzu erforderlichen Gefäße: Für's erste die sogenannte Gefrierbüchse, welche entweder von starkem glattem Bleche oder von Zinn fein muß und ungefähr zwei Spannen hoch und etwa sechs Zoll breit ist; dieses cylinderförmige Gefäß muß mit dem Deckel ganz genau schließen, damit kein Wasser eindringen könne. Ferner braucht man einen hölzernen länglichen Eimer, der gleich weit und der unten mit einem Zapfen versehen ist, um das sich sammelnde Wasser abzulassen. Die Bereitungsart besteht in Folgendem: Man zerschlägt größere Eisklumpen in kleine Stücke, legt davon eine Schicht auf den Boden des Eimers, streut eine Hand voll Salz darüber und stellt die Zinnbüchse, in welcher sich der zum Gefrieren bestimmte Saft befindet, darüber; um die Büchse wird auch klein geschlagenes Eis fest gestampft, bis der Eimer voll ist und nur der Büchsendeckel, der mit einer Handhabe versehen ist, damit man den Cylinder umdrehen kann, aus dem Eise hervorragt. Nun wird das Umdrehen der Büchse rasch bewerkstelligt, jedoch muß man dabei oft in die Büchse hineinsehen, damit dasjenige, was sich an die Seiten ansetzt, mit einem spitzigen Löffel abgelös't und fein zerdrückt werden könne. Ist nun alles gleichmäßig gefroren und die Masse nicht klumpig, sondern gleichmäßig und wie Butter anzusehen, so nimmt man sie heraus und giebt sie in eine dazu bestimmte Form; entbehrt man aber diese, so läßt man das Gefrorne nur in der Büchse und nimmt es stückweise heraus auf platte Tassen.

1. Ananas-Gefrornes.

Einige rein geschälte Ananas werden erst gerieben und dieser Brei dann mit Citronensaft, Zucker, Wein und Was-

Digitized by Google

ser etwas eingekocht. Dieses alles streicht man nun durch ein Sieb, giebt das Durchgestrichene in die Gefrierbüchse und verfährt dabei auf schon bekannte Art.

2. Apricosen-Gefrornes.

Zwei Dutzend schöne Apricosen werden rein geschält, gespalten und durch ein dichtes Sieb davon der Saft gestrichen; man vermischt nun die durchgepreßte Flüssigkeit mit dem Safte einer Citrone, einem Glas weißen Weins einem Pfund geklärten Zuckers, giebt das Gesammte in die Gefrierbüchse und bereitet darin das Eis.

3. Butter-Gefrornes.

Acht Loth Zucker, den man auf Orangen abgerieben hat, quirlt man mit sechs frischen Dottern gut ab, rührt dann hierzu ein Nößel siedender Sahne und läßt dieses Gemisch unter stetem Umrühren auf der Gluth etwas dick werden, worauf es durch ein Sieb getrieben und in die Gefrierbüchse gegeben wird. Die übrige Verfahrungsweise ist wie bei den andern Arten von Gefrornem.

4. Chocolaten-Gefrornes.

Man läßt in einem Maß süßer Sahne fünf Tafeln geriebene Chocolate und fein mit Zucker abgeriebene Vanille aufkochen. Während dieses geschieht, werden sechs Dotter mit drei Viertelpfund Zucker abgequirlt und dieses mit der Sahne unter immerwährendem Umrühren auf der Gluth dick eingekocht. Das Gemenge treibt man nun durch ein Haarsieb, giebt es in die Gefrierbüchse und behandelt das Uebrige wie schon bekannt ist.

Digitized by Google

5. Erdbeeren-Gefrornes.

Reife und rein geklaubte Erdbeeren werden durch ein Haarsieb gestrichen; auf sechzehn Loth Saft nimmt man acht Loth geläuterten Zucker, die fein abgeriebene Schale einer Citrone, zwei Kaffeetassen voll Wein, seiht alles durch, giebt es in die Gefrierbüchse und verfährt damit auf bekannte Weise.

6. Himbeeren-Gefrornes.

Ein halbes Maß gepreßter Himbeersaft wird mit dem Safte von vier Orangen, vier Citronen, einem Nößel Wasser, einem halben Maß geklärten Zuckers und etwas Alkermessaft wohl untereinander gerührt, durch ein Sieb getrieben, in die Gefrierbüchse gethan und dort wie bekannt bereitet.

7. Kirschen-, Weichsel-, und Pfirsich-Gefrornes.

Werden auf die Art wie das Himbeeren-Gefrorne gemacht.

8. Johannisbeeren-Gefrornes.

Bereitet man wie das Erdbeeren-Gefrorne.

9. Kaffee-Gefrornes.

In eine tiefe Terrine giebt man zwölf Loth frisch gebrannten Kaffee, gießt darauf zwei Nößel siedende Sahne, deckt die Terrine wohl zu und läßt den Kaffee darin sich auskühlen. Die Sahne wird nun abgeseiht, mit zehn Dottern und einem halben Pfund Zucker auf dem Feuer vermischt, abermals durch ein Sieb getrieben und ausgekühlt in die Gefrierbüchse gethan. Die Büchse wird dabei schnell umgedreht und der Inhalt öfters mit dem Löffel gerührt, damit das Eis nicht gröblich oder klumpig werde.

Digitized by Google

10. Mandel-Gefrornes.

Ein halbes Pfund Zucker wird mit einer Taſſe Waſſer gekocht und geklärt, hierzu dann acht Dotter, ein halbes Pfund geſtoßene ſüße, einige Stück bittre Mandeln ſowie ein Nößel ſüße Sahne gemengt und beim Feuer verdickt. Iſt die Maſſe erkaltet, ſo treibt man ſie durch ein Haarſieb und läßt ſie in der Gefrierbüchſe ſich ſtaken.

11. Punſch-Gefrornes.

Ein halbes Pfund Zucker reibt man an zwei Orangen und drei Citronen fein ab; hierauf kocht man dieſen Zucker mit einem Nößel Waſſer ſo lange bis er ſich ſpinnt, drückt den Saft von zwei Orangen und ſieben Citronen dazu, kocht alles auf, ſeiht es dann durch ein Sieb, giebt ein Gläschen Rum hinzu und verſetzt die Flüſſigkeit in die Gefrierbüchſe.

12. Vanille-Gefrornes.

In einer Caſſerole werden dreizehn Loth geſiebter Zucker mit zwölf Dottern und einem Ei gut abgerührt; man ſchüttet nun ein Maß ſüße Sahne hinzu, ſtellt die Pfanne auf Kohlen und rührt den Inhalt bis er ſich verdickt; doch darf es ja nicht ſieden. Hierauf wird die Maſſe durch ein Haarſieb getrieben, ausgekühlt und in die Gefrierbüchſe geſtellt; ſobald ſie ſich zu verdichten beginnt, giebt man ein Quentchen fein geſtoßene Vanille hinein und miſcht das Ganze öfters mit dem Löffel.

13. Citronen-Gefrornes.

Man reibt das Gelbe von zehn Citronen und zwei Orangen mit Zucker ab, drückt von den Früchten den Saft aus, giebt alles in einen Aſch, wohin man ein halbes Maß Waſſer und ebenſo viel geläuterten Zucker gethan hat. Dieſe Maſſe wird nun wohl untereinander gerührt, durch ein Sieb geſeiht und in der Gefrierbüchſe zum Staken gebracht.

Digitized by Google

14. Chinathee-Gefrornes.

Es wird auf drei Loth guten Theebou ein halbes Maß ſiedende ſüße Sahne gegoſſen, das Gefäß zugedeckt, eine Viertelſtunde ſo gelaſſen, dann die Sahne vom Thee abgeſeiht, dieſer noch ausgedrückt und zu der Sahne acht Loth geläuterter Zucker und acht Dotter auf der Gluth eingerührt. Iſt die Maſſe dick geworden, ſo treibt man dieſelbe nochmals durch ein Sieb, kühlt ſie aus, giebt ſie in die Gefrierbüchſe und verfährt übrigens damit wie mit anderm Gefronen.

Erfriſchende Getränke.

1. Barbaras.

Ein Loth Capillarkraut wird in einem Nößel Waſſer gekocht, ein halbes Pfund Zucker darin aufgelöſ't und der Sud ſo lange abgeſchäumt bis er nicht ganz klar wird. Das Decoct wird dann in Gläſer zur Hälfte geſchüttet und mit ſiedender Milch vermiſcht.

2. Biſchof.

Eine große reife Orange wird abgeſchält, die Schale geſchnitten, mit drei Nößel Burgunder übergoſſen und ein halbes Pfund Zucker dazu gemiſcht. Das Ganze läßt man nun zugedeckt zwei Stunden ſtehen, ſeiht es durch und trägt es in Gläſern auf.

3. Champagner-Cardinal.

Das Gelbe von zwei ſchönen Orangen wird mit einem Pfund Zucker abgerieben, dieſes in eine tiefe Terrine ge-

Digitized by Google

than, mit einer Flasche Champagner und ein paar Kelchgläsern Maraschino übergossen, zugedeckt und nach ein paar Stunden aufgetragen.

4. Glühwein.

Man siedet mit einem Maß rothen Weins ein Stück Zimmet, zwei Gewürznelken und ein Pfund Zucker. Indessen werden in drei bittre Orangen einige Einschnitte gemacht und die Orangen am Roste braun gebraten; hat man dies erreicht, so giebt man die Pomeranzen in eine Terrine, gießt den glühend heißen Wein darüber, läßt alles zugedeckt einige Minuten stehen, seiht es ab und servirt das Getränk.

5. Grog.

Ein halbes Nößel kochendes Wasser wird mit einem Viertel-Nößel Jamaica-Rum vermischt, acht Loth Zucker dazu gethan und in Gläsern servirt.

6. Krampampuli.

Drei Viertelpfund Geruch-Zucker von einer Citrone wird fein gestoßen und mit zwölf Dottern und einem halben Nößel Wein gut abgequirlt. Inzwischen gießt man auf eine Schüssel ein halbes Maß guten Franzbranntwein, zündet ihn an, sprudelt während die Flamme hell auflodert den abgequirlten Zucker mit Eiern zu dem Branntwein und schüttet selbigen in bereit stehende Gläser.

7. Hoppelpoppel.

Zwei Maß süße Milch werden auf der Gluth mit einem halben Pfund Zucker, fünf Dottern, ebenso vielen Eiern, etwas Zimmetrinde und Vanille tüchtig abgerührt,

Digitized by Google

ein halbes Nößel Arack oder Rum dazu gethan und in Theetaſſen den Gäſten ſervirt.

8. Limonade.

Man reibt ein Stück Zucker etwas auf einer Citrone ab, läßt den Zucker im Waſſer zergehen, drückt den Saft einer Citrone dazu, gießt noch etwas kaltes Waſſer hinein, zuckert alles noch gehörig und ſervirt dies Erfriſchungsmittel in Gläſern.

9. Mandel-Milch.

Ein halbes Pfund geſchwellte und geſchälte ſüße Mandeln werden im Mörſer fein geſtoßen, worauf das Geſtoßene mit einem Maß friſchen Waſſers gerührt, durch eine reine Serviette gepreßt und mit geſtoßenem Zucker vermiſcht wird.

10. Punſch.

Auf ein halbes Loth Holländer Thee gießt man in einer Terrine ein Maß ſiedendes Waſſer und deckt das Geſchirr gut zu; hierauf reibt man acht Loth Zucker auf ſechs Citronen ab, drückt den Saft auf den Zucker, ſeiht dann den Thee durch ein Haarſieb darüber, giebt davon in ein Glas, vermiſcht es nach Belieben mit Rum oder Arack, zuckert den Punſch noch etwas und ſervirt ihn warm.

11. Punſch-Royal.

In einer tiefen Suppenterrine übergießt man ein Quentchen Theebou mit ſiedendem Waſſer, drückt den Saft von drei Citronen hinzu, giebt zwei Pfund geſtoßenen Zucker, zwei Maß guten ſtarken ungariſchen Wein, ein Maß Maraſchino, eine Bouteille Champagner und eine geſchälte Ananas zu der Miſchung, deckt die Schüſſel wohl zu,

Digitized by Google

läßt alles darin heiß werden, ſeiht dann die Flüſſigkeit durch und ſervirt das warme Getränk in Gläſern.

12. Ruſſiſcher Thee.

In einer Theekanne übergießt man einen Kaffeelöffel voll grünen Thee und ein Stückchen Vanille mit acht Kaffeeſchalen voll ſiedend heißen Waſſers, läßt das Kraut etwas ziehen, ſeiht die Flüſſigkeit durch, giebt in Viertel geſchnittne Citronen, rothen Wein, Rum, Zucker und friſche ſüße Sahne dazu und ſervirt den Thee in Taſſen.

Digitized by Google

Inhalt.

Suppen.

Seite.

1. Einfache Fleischbrühe 3
2. Braune Suppe . . 3
3. Brod-Suppe 3
4. Schwarze Suppe . . 4
5. Kartoffel-Suppe an Fleischtagen 4
6. Französische Suppe . 5
7. Gehirnsuppe 5
8. Gestoßene Suppe . . 5
9. Gestoßene Leberſuppe . 5
10. Haidegrütz-Suppe . . 6
11. Kaiſer-Gerſtel 6
12. Kaiſer-Suppe 6
13. Karfiol- oder Blumenkohl-Suppe 7
14. Krankenſuppe (Panadl) 7
15. Kräuter-Suppe . . . 7
16. Krebs-Suppe 8
17. Krebs-Suppe mit Gebackenem 8
18. Leber-Suppe 9
19. Oglio-Suppe 9
20. Reis-Suppe 10
21. Wälſcher Riſo zur Suppe 10
22. Gräupchen-Suppe . . 11
23. Möhren-Suppe . . . 11
24. Weiß geſtoßene Saft-Suppe 12
25. Suppe mit Griesklöschen 12
26. Suppe mit Butterklöschen 12

Seite.

27. Suppe mit Kartoffel-Klöschen 12
28. Suppe mit Fleiſch-Klöschen 13
29. Suppe mit Gehirn-Klöschen 14
30. Suppe mit Leber-Klöschen 14
31. Suppe mit Mark-Klöschen. 14
32. Suppe mit Mark-Klöschen a. andre Art 15
33. Suppe mit Ragout-Klöschen 15
34. Suppe mit Reis-Klöschen 16
35. Suppe mit abgetriebenen Speck-Klöschen 16
36. Suppe mit Speck-Klöschen auf gewöhnl. Art 16
37. Suppe mit Conſommé 17
38. Suppe mit Eingebundenem 18
39. Suppe mit gebackenen Erbſen 19
40. Suppe mit Gänſeklein 19
41. Suppe mit Gries-Wandeln 19
42. Suppe mit Hachée-Krapfen 20
43. Suppe mit Hirn-Eiterln 20

Digitized by Google

Seite.

44. Suppe mit Hirnwandeln 21
45. Suppe mit Fleischpofesen 21
46. Suppe mit Krebswandeln 22
47. Suppe mit Krebseiterln 22
48. Suppe m. Leberschöberl 23
49. Suppe mit Leber-Kriz 23
50. Suppe mit Lungenstrudeln 24
51. Lungenmuß-Krapfen . 24
52. Suppe mit falschen Maurachen 24
53. Suppe m. Mark-Eiterl 25
54. Suppe mit Wandeln von Reismehl . . . 25
55. Suppe mit Mehlschöberl 26
56. Suppe mit Mehlwandeln 26
57. Suppe mit Reiswandeln 26
58. Suppe mit Semmelschöberl 27
59. Suppe mit Sago . . 27
60. Suppe mit Spargelwandeln 28
61. Suppe mit Champignons 28
62. Kohlrabi-Suppe . . . 28
63. Portulack-Suppe . . . 28
64. Gries-Suppe 29
65. Käse-Suppe 29
66. Suppen-Zelteln . . . 29

Fastensuppen.

1. Beuschel-Suppe . . . 30
2. Bier-Suppe 30
3. Brod-Suppe . . . 30
4. Chocolaten-Suppe . . 31
5. Falsche Chocolaten-Suppe 31
6. Erbsen-Suppe . . . 31
7. Schoten-Suppe . . . 31
8. Erbsenwasser . . . 32
9. Erdäpfel-Suppe . . 32
10. Fastensuppe von Wurzelwerk 32
11. Kräuter-Suppe . . . 33
12. Linsen-Suppe 33
13. Mandel-Suppe . . . 33
14. Morchel-Suppe . . . 34
15. Roggen-Suppe . . . 34
16. Saft-Suppe . . . 34
17. Fisolen- (weiße Bohnen-) Suppe 35
18. Einbrenn-Suppe . . 35
19. Kümmel-Suppe . . . 35
20. Wasser-Suppe . . . 35
21. Wein-Suppe . . . 35

Assietten an Fleischtagen.

1. Coteletts v. Kalbfleisch 36
2. Coteletts von Rindfleisch 36
3. Coteletts mit saurer Sahne 36
4. Coteletts auf französische Art 37
5. Beefsteaks mit Kartoffelpurrée 37
6. Carbonnaden m. Natursaft 37
7 Fricandellen 38
8. Kartoffelwandeln mit Purée 38
9. Gänseleber mit einer Ragout-Sauce . . . 39
10. Gänseleber mit Trüffel-Sauce 39
11. Kipfeln farcirt . . . 39
12. Kalbfleisch, Méridon . 40
13. Kalbslungenschnitte, farcirt 41
14. Kalbsleber, geschmort . 41
15. Gespickte Kalbsleber . 42
16. Kalbsgeschlinge . . . 42
17. Kalbsohren 43
18. Gefüllter Magen . . 43
19. Hannover-Fleisch . . . 44

Digitized by Google

Seite.

20. Gesäuertes Ragout . . 44
21. Ungesäuertes Ragout . 45
22. Wildpret-Ragout . . 45
23. Weißes Ragout . . . 45
24. Krebs-Pastetchen . . . 46
25. Gebackene Semmelscheiben mit Schinken . 46
26. Gesulzter Schinken . . 47
37. Schinken-Wandeln . . 47
28. Farcirte Krebs-Schnitte 47
29. Mayonnaise 48

Vorgerichte an Fasttagen.

1. Carbonnaden von Fischen 48
2. Kalte Fische m. Mayonnaise 49
3. Kartoffeln m. Sardellen 50
4. Eier mit Sardellen . . 50
5. Gefüllte Eier 50
6. Ragout von Eiern . . 50
7. Verlorne Eier . . . 51
8. Eier mit Senf . . . 51
9. Eier mit Spargel . . 51
10. Eier a. französische Art . 52
11. Eier mit Schwämmen . 52
12. Amulette 52
13. Eingesottenes in Amuletten 52
14. Eier mit Heringen auf holländische Art . . 53

Rindfleisch und dessen verschiedene Zubereitungen.

1. Rindfleisch auf italiänische Art 53
2. Schwedisches Rindfleisch 54
3. Französisches Rindfleisch 54
4. Beefsteaks auf englische Manier . . . 55
5. Rollfleisch 55
6. Rindfleisch m. Wein . 55
7. Geschmortes Rindfleisch 56
8. Rindfleisch mit einer Kartoffelkruste . . . 56

Seite.

9. Ungarischer Lungenbraten 57
10. Portugiesischer Rindsbraten 57
11. Lendenbraten auf Wildpretart bereitet . . 57
12. Gekochtes Rindfleisch . 58
13. Rostbraten 58
14. Rostbraten auf ganz gewöhnliche Art . . . 58
15. Wiener Rostbraten . . 59
16. Rostbraten m. Farce . 59
17. Srasi (polnischer Rostbraten) 59
18. Ungarisches Gulyás-hús 60

Saucen zum Rindfleisch.

1. Aepfel-Sauce 60
2. Dill-Sauce 60
3. Champignon-Sauce . 61
4. Gurken-Sauce . . . 61
5. Italiänische Sauce . . 61
6. Kapern-Sauce . . . 61
7. Kartoffel-Sauce . . . 62
8. Meerrettig mit Essig . 62
9. Meerrettig-Sauce mit Semmeln 62
10. Morchel-Sauce . . . 62
11. Paradiesäpfel-Sauce . 62
12. Petersilien-Sauce . . 63
13. Sardellen-Sauce . . 63
14. Sauerampfer-Sauce . 63
15. Sellerie-Sauce . . . 63
16. Schwamm-Sauce . . 64
17. Senf-Sauce 64
18. Schnittlauch-Sauce . . 64
19. Citronen-Sauce . . . 64
20. Zwiebel-Sauce . . . 64

Verschiedene Gattungen Gemüse.

1. Artischocken 65
2. Farcirte Artischocken . 65
3. Artischocken mit Zuckererbsen 65
4. Zuckerschoten 66

Digitized by Google

Seite.

5 Grüne Erbsen mit gelben Rüben 66
6. Blumenkohl mit Butter-Sauce 66
7. Blumenkohl mit Butter 67
8. Grüner und weißer Blumenkohl 67
9. Erbsen auf böhmische Art 67
10. Erbsen-Purée . . . 67
11. Grüne Fisolen . . . 68
12. Weiße Bohnen . . . 68
13. Französisches Gemüse . 68
14. Hospot 69
15. Möhren auf gew. Art . 69
16. Kartoffeln als Gemüse 69
17. Kartoffeln mit Butter und Salz 70
18. Kartoffeln m. geriebener Semmel 70
19. Kartoffeln glasirt mit Schinken 70
20. Kartoffeln mit Butter-Sauce 70
21. Kartoffelbrei 71
22. Fridatten mit farcirten Kartoffeln 71
23. Brauner Kohl mit Kastanien 71
24. Farcirter-Kohl . . . 72
25. Geschmorter Kohl mit Pökelzunge . . . 72
26. Kohl mit Parmesan-Käse 73
27. Savoyer-Kohl . . . 73
28. Weißer Kohl . . . 73
29. Kohlrabi braun gedünstet 74
30. Farcirter Kohlrabi . . 74
31. Kohlrabi mit Schinken . 74
32. Linsen 75
33. Morcheln 75
34. Geschmortes Sauerkraut 75
35. Sauerkraut mit Schinken und Zwiebeln . 75
36. Sauerkraut m. Fasanen 76

Seite.

37. Gewöhnliches Sauerkraut m. Dill u. Sahne 76
38. Sauerkraut m. Stockfisch 76
39. Gefülltes Kraut . . 77
40. Rothkraut 77
41. Weißkraut auf bairische Art 77
42. Weißkraut farcirt . . 77
43. Sauerkohl auf gew. Art 78
44. Sauerkohl mit Fischrogen 78
45. Sauerkohl m. gezupftem Hecht und Krebsen . 78
46. Weiße Rüben . . . 78
47. Saure Rüben . . . 79
48. Spargel mit Butter und Semmelkrumen . . 79
49. Spargel mit Sahne . 79
50. Spargel mit Essig und Oel 79
51. Spinat 79
52. Spinat im Dunste gekocht 80
53. Kohlsprossen 80
54. Salat, geschmort . . 80
55. Sellerie mit Kartoffeln 81
56. Gefüllter Kochsalat . . 81
57. Wirschingkohl mit Reis . 81
58. Potpourri 81

Verschiedene Gattungen von Eingemachtem u. Fricassées.

1. Hühnchen mit Spargel und Blumenkohl . . 82
2. Junge Hühner in der Butter-Sauce . . . 82
3. Hühnchen mit grünen Erbsen 83
4. Hühnchen mit Petersilie 83
5. Hühnchen mit Kapern-Sauce 83
6. Hühnchen im Reis . . 83
7. Hühnchen auf türkische Art 84
8. Marinirte Hühnchen . 84

Digitized by Google

Seite.

9. Hühnchen mit Paradiesäpfel-Sauce 84
10. Fricassirte Hühnchen m. Krebsen 85
11. Hühnchen in einer einfachen Sauce . . . 85
12. Junge Hühner mit Champignons . . . 86
13. Hühnchen mit Schinken 86
14. Fricassirte junge Hühner 86
15. Hühnchen mit Sardellen-Sauce 86
16. Hühnchen mit Stachelbeeren 87
17. Eingemachte Hühner m. Allerlei 87
18. Hühnchen mit Trüffeln 87
19. Hühnchen à la tartare . 88
20. Hühner mit Citronenscheibchen 88
21. Kapaun mit einer Muschel-Sauce 88
22. Gebratener Kapaun m. Austern und Sauce . 88
23. Kapaun mit Reis . . 89
24. Geschmorter Kapaun . 89
25. Kapaun mit Kapern-Sauce 89
26. Farcirter Kapaun . . 90
27. Truthahn farcirt mit Sauce 90
28. Braun geschmorter Truthahn 90
29. Geschmorte Enten . . 91
30. Ente mit Hospot . . 91
31. Tauben mit Blut-Sauce 91
32. Geschmorte Tauben . . 92
33. Tauben geschmort mit Kirschen 92
34. Tauben mit Heringen . 93
35. Tauben mit Krebsen . 93
36. Kalbsbrust in der Glace 93
37. Kalbfleisch mit Champignons 94

Seite.

38. Braun gedünstete Kalbsbrust mit Zwiebeln . 94
39. Kalbsbrust mit Eier-Sauce 95
40. Kalbsbrust mit Sauerampfer 95
41. Geschmorte Kalbsbrust 95
42. Kalbsbrust braun geschmort mit Sago . 95
43. Kalbfleisch mit Spargel 96
44. Kalbfleisch m. Sellerie 96
45. Kalbfleisch mit Wein . 97
46. Kalbsschnitte glacirt . 97
47. Haché von Kalbfleisch mit verlornen Eiern 97
48. Kalbfleisch mit Rosinen-Sauce 97
49. Kalbfleisch m. Majoran 98
50. Geschmorte Kalbskeule mit saurer Sauce . 98
51. Gespickte Kalbskeule mit Schinken 98
52. Farcirter Kalbsschlegel mit Bertram-Sauce 99
53. Kalbskopf mit Sahne und Parmesankäse 99
54. Heiß abgesottener Kalbskopf 99
55. Gesulzter Kalbskopf . 100
56. Kalbshirn m. Citronen-Sauce 100
57. Kälbernes im Netz . 100
58. Kälberfüße fricassirt . 101
59. Grillirte Kälberfüße m. Kräuter-Sauce . . 101
60. Kalbsgekröse fricassirt 101
61. Kalbszunge mit Kapern und Sardellen . . 102
62. Kuttelflecke 102
63. Geschmortes Lammfleisch 102
64. Gedämpftes Lammfleisch mit Stachelbeeren . 103
65. Lammbrust geschmort mit Gurken . . . 10

Digitized by Google

Seite.

66. Fricassirte Lammsköpfe 103
67. Hammelsbrust als Ragout 104
68. Fricassirtes Hammelfleisch 104
69. Geschmorte Hammelkeule 104
70. Gespickte Hammelkeule mit Sardellen-Sauce 105
71. Geschmorte Hammelkeule mit brauner Sauce 105
72. Hammelkeule mit Wein 105
73. Hammelzunge mit Johannisbeer-Sauce . 106
74. Hammelnieren . . . 106
75. Braun geschmorter Ochsenschweif 106
76. Kuheuter mit Citronen-Sauce 106
77. Glacirtes Kuheuter mit Pomeranzen-Sauce . 107
78. Gebratene Rindszunge m. Weichsel-Sauce . 107
79. Rindszunge mit polnischer Sauce . . . 108
80. Zunge mit Hagebutten-Sauce 108
81. Farcirte Rindszunge . 108

Wildpret.

1. Gekochter Hirschziemer 109
2 Hirschbraten mit saurer Sahn-Sauce . . . 109
3. Gebackener Hirschrücken mit Sauce . . . 110
4. Hirsch-Ragout . . . 110
5. Rehrücken gespickt mit Sauce 110
6. Escaloppe von Hasen . 111
7. Hasenpfeffer 111
8. Hasen mit Sardellen-Sauce 111
9. Gebratener Hase mit Sauce 112
10. Geschmorter Fasan mit einer Wildpret-Sauce 112

Seite.

11. Rebhühner mit Wein und Chalotten . . 112
12. Rebhühner mit Oliven 113
13. Rebhühner mit Salmi 113
14. Rebhühner mit Kastanien 113
15. Rebhühner mit einer Farcekruste . . . 114
16. Rebhühner in der Kartoffel-Sauce . . . 114
17. Geschmorter Birkhahn 115
18. Farcirte Krammetsvögel mit brauner Sauce 115
19. Lerchen mit Champignons 116
20. Haselhühner m. Trüffel-Sauce 116
21. Schnepfen mit Salmi 116
22. Gedämpfte Wachteln 117
23. Wachteln in d. Trüffel-Sauce 117
24. Wildschweinfleisch geschmort 117
25. Wildschweinfleisch in d. Hagebutten-Sauce . 118
26. Wildschweinskopf . . 118

Fische.

1. Böhmischer Karpfen . 119
2. Gespickter Karpfen m. Ragout 119
3. Karpfen in Bier gedämpft 120
4. Karpfen in eigner Sauce 120
5. Gebratener Karpfen farcirt 120
6. Blau abgesottener Karpfen 121
7. Karpfen in d. Sulze . 121
8. Karpfen in der Blut-Sauce 122
9. Karpfen auf portugiesische Art 122
10. Blauer Aal 123
11. Aal m. brauner Sauce 123

Digitized by Google

Seite.

12. Gebratener Aal . . 123
13. Gesulzter Aal . . . 124
14. Aal in der Marinade . 124
15. Aal m. Sardellen-Sauce 124
16. Fricassirter Hecht . . 125
17. Heiß abgesottener Hecht 125
18. Geschmorter Hecht . . 126
19. Gebratener Hecht . . 126
20. Hecht mit Citronen-Sauce 126
21. Gepflückter Hecht . . 126
22. Kalter Hecht in Fricassée 127
23. Gedämpfter Hecht mit Sardellen 127
24. Geschmorter Hecht mit Kartoffeln 127
25. Hecht in brauner Butter und Senf . . . 128
26. Hecht gesulzt . . . 128
27. Hecht in einer Caviar-Sauce 128
28. Fricassirter Hecht mit Austern 128
29. Hechtschnitte . . . 129
30. Hecht mit Champignon-Sauce 129
31. Forellen blau abgesotten 129
32. Gespickte Forellen mit Limonien-Sauce . . 130
33. Forellen mit Eier-Sauce 130
34. Gebratene Forellen . 130
35. Farcirte Forellen . . 130
36. Forellen mit Wein-Sauce 131
37. Forellen mit Butter-Sauce 131
38. Frisch gekochter Lachs . 131
39. Grillirter Lachs mit Senf 131
40. Heiß abgesottener Hausen 132
41. Gebackene Grundeln . 132
42. Bücklinge 132

Seite.

43. Schill mit Butter u. Kartoffeln 132
44. Schleien mit Champignons 132
45. Gebackene Rutten . . 133
46. Neunaugen marinirt . 133
47. Blau abgesottener Wels 133
48. Gespickter Wels . . 133
49. Gebratener Wels . . 134
50. Paprika-Fisch . . . 134
51. Stockfisch mit heißer Butter 134

Austern, Frösche, Krebse, Schnecken.

1. Arsenal-Austern . . 135
2. Gedämpfte Austern mit Wein 135
3. Gebratene Austern . . 135
4. Fricassirte Frösche . 135
5. Gebackene Frösche . . 135
6. Frösche mit Citronensaft 136
7. Gesottene Krebse mit Kümmel 136
8. Schnecken mit Sauce . 136
9. Schnecken in weißer Sauce 136

Gewöhnliche Mehlspeisen.

1. Ordinäre Nudeln . . 137
2. Geschmorte Nudeln . 137
3. Nudeln mit Quark . 137
4. Biscuit-Nudeln . . . 138
5. Käse-Nudeln . . . 138
6. Gefüllte Nudeln . . . 138
7. Vanille-Nudeln . . 139
8. Nudel-Rolladen . . . 139
9. Geschmalzen Nudeln mit Gries 140
10. Geschmorte Regenwürmer 140

Digitized by Google

Seite.

11. Dampfnudeln . . . 140
12. Ducaten-Nudeln . . 141
13. Kartoffel-Nudeln . . 141
14. Maccaroni 141
15. Schinken-Fleckchen . 142
16. Gebackenes Heu . . 142
17. Mandel-Fleckchen . . 142
18. Aepfel-Auflauf . . . 143
19. Gries-Auflauf . . . 143
20. Kartoffel-Auflauf . . 143
21. Semmel-Auflauf . . 143
22. Reis, gebacken . . . 144
23. Nudelpfanzel . . . 144
24. Krebspfanzel . . . 144
25. Kraut-Fleckchen . . . 144
26. Mehlschmarn . . . 145
27. Griesschmarn . . . 145
28. Reisschmarn 145
29. Semmelschmarn . . 146
30. Scheiterhaufen . . . 146
31. Mehlnocken mit Butter 146
32. Nocken mit Eiern und Parmesankäse . . . 147
33. Nocken mit Krebsschwänzchen . . . 147
34. Nocken mit Eingesottenem 147
35. Salzburger Nocken mit Vanille 148
36. Ital. Anischer Reis . . 148
37. Böhmische Klöße . . 149
38. Kartoffel-Klöße . . . 149
39. Leber-Klöße 149
40. Bauern-Klöße . . . 149
41. Käse-Klöße 150
42. Quark-Klöße . . . 150
43. Fleisch-Klöße . . . 150
44. Mandel-Klöße . . . 151
45. Semmel-Klöße . . . 151
46. Speck-Klöße 151
47. Schnee-Klöße . . . 151
48. Aepfel-Koch 152
49. Brod-Koch 152
50. Biscuit-Koch . . . 153
51. Chocolaten-Koch . . 153

Seite.

52. Einbrenn-Koch . . . 153
53. Faumkoch mit Himbeer-Marmelade . . . 154
54. Erdbeer-Koch . . . 154
55. Gries-Koch 154
56. Kaffee-Koch 155
57. Kaiser-Koch 155
58. Kartoffel-Koch . . . 156
59. Rinder-Koch . . . 156
60. Krebs-Koch 156
61. Kirsch-Koch 157
62. Kipfel-Koch . . . 157
63. Marillen-Koch . . . 158
64. Pfirsich-Koch . . . 158
65. Mandel-Koch . . . 158
66. Kastanien-Koch . . 159
67. Pomeranzen-Koch . . 159
68. Ragout-Koch . . . 159
69. Quitten-Koch . . . 159
70. Reis-Koch 160
71. Semmel-Koch . . . 160
72. Vanille-Koch . . . 160
73. Wein-Koch 161
74. Zimmet-Koch . . . 161
75. Citronen-Koch . . . 161
76. Brod-Pudding . . 162
77. Gebackener Pudding . 162
78. Gestoßener Pudding . 162
79. Erdbeeren-Pudding . 163
80. Kaiser-Pudding . . 163
81. Kartoffel-Pudding . 164
82. Königs-Pudding . . 164
83. Mehl-Pudding . . . 164
84. Plum-Pudding . . 164
85. Spiritus-Pudding . 165
86. Reis-Pudding . . . 165
87. Tag- u. Nacht-Pudding 165
88. Welscher Pudding . 166
89. Citronat-Pudding mit Schinken 166
90. Polenta mit Käse . 167
91. Krebsmeridon . . . 167
92. Reismeridon . . . 168
93. Reis mit Chaudeau . 168
94. Gefüllte Kipfeln . . 168
95. Orangen-Rolladen . 168

Digitized by Google

Seite.

96. Amulette mit Aepfeln 169
97. Schneeballen . . . 170
98. Hobelspäne 170
99. Aepfel-Strudel . . 170
100. Chocolaten-Strudel . 171
101. Gries-Strudel . . . 171
102. Germ-Strudel . . . 171
103. Kartoffel-Strudel. . 172
104. Krebs-Strudel . . 172
105. Kraut-Strudel . . 172
106. Mandel-Strudel . . 172
107. Quark-Strudel . . 173
108. Reis-Strudel . . . 173
109. Sahn-Strudel . . 173
110. Semmelkrumen-Strudel 173
111. Tyroler Strudel . . 173
112. Brand-Teig . . . 174
113. Spritzkrapfen . . . 174
114. Rohrkrapfen . . . 174
115. Waffel-Krapfen . . 175
116. Quark-Krapfen . . 175
117. Zimmet-Krapfen . . 175
118. Gebackene Mandeln . 176
119. Zucker-Krapfen . . 179

Aspic, Saucen zu Braten und Fischen.

1. Aspic 177
2. Braune Sauce . . 177
3. Butter-Sauce . . . 178
4. Kräuter-Sauce . . 178
5. Milch-Sauce . . . 178
6. Wachholderbeer-Sauce 178
7. Kräuter-Butter . . 178
8. Krebsbutter . . . 179
9. Sardellen-Butter . . 179
10. Englische Sauce . . 179

Braten.

1. Gebratener Fasan . . 180
2. Gebratene Haselhühner 180
3. Gebratene Rebhühner 180
4. Gebratene Rohrhühner 180
5. Gebratene Krammetsvögel 181
6. Gebratene Lerchen . . 181
7. Gebratene Schnepfen . 181
8. Gebratene Wachteln . 182
9. Gebratene Wildtauben 182
10. Gebratene Haustauben 182
11. Wilde Enten . . . 182
12. Gebratene Hühnchen . 182
13. Gebackene Hühnchen . 182
14. Gefüllte Hühnchen . 183
15. Gebratener Truthahn mit Kastanien . . 183
16. Gebratener Kapaun . 183
17. Hausente, gebraten . 183
18. Gebratene Gans . . 183
19. Spanferkel, gebraten . 184
20. Kalbsschlegel, gebraten 184
21. Kalbsnierenbraten . . 184
22. Gefüllte Kalbsbrust, gebraten 184
23. Hammelschlegel, gebraten 185
24. Gefüllte Lammsbrust, gebraten 185
25. Schweinebraten . . 185
26. Gebratener Schweinsschlegel 185
27. Gebackener Schinken . 185

Allerlei Compote und Salate.

1. Aepfel-Compot . . . 186
2. Aepfel in einer rothen Sulze 186
3. Aprikosen-Compot . . 187
4. Birn-Compot . . . 187
5. Erdbeeren-Compot . . 187
6. Kirsch-Compot . . 187
7. Mirabellen-Compot . 188

Digitized by Google

Seite.

8. Pfirsich-Compot . . 188
9. Pflaumen-Compot . 188
10. Stachelbeeren-Compot 188
11. Weichsel-Compot . . 188
12. Tutti-frutti-Compot . 188
13. Blumenkohl-Salat . 189
14. Frischer Bohnen-Salat (Fisolensalat) . . . 189
15. Brunnenkressen-Salat . 189
16. Endivien-Salat . . . 189
17. Gurken-Salat . . . 189
18. Kartoffel-Salat . . 190
19. Kopf-Salat (Garten-Salat) 190
20. Kraut-Salat . . . 190
21. Sellerie-Salat . . . 190
22. Sparget-Salat . . . 190
23. Speck-Salat . . . 190
24. Welscher Salat . . . 191

Kolatschen, Krapfen, Pasteten, Kuchen, Wandeln und anderes feines Backwerk.

1. Böhmische Kolatschen . 191
2. Gewöhnliche Hefen-Kolatschen 191
3. Deutsche Kolatschen . 192
4. Eiweiß-Kolatschen . . 193
5. Napfkuchen (Kugelhupf) 193
6. Gefüllter Napfkuchen . 193
7. Kaiser-Napfkuchen . . 194
8. Wespen-Nester . . . 194
9. Faschingskrapfen . . 194
10. Gefüllte Krapfen . . 195
11. Glace-Krapfen . . . 195
12. Butter-Krapfchen . . 196
13. Dotter-Krapfen . . 196
14. Prager Krapfen . . 196
15. Aepfel-Kuchen . . . 196
16. Blätter-Kuchen . . . 197
17. Biscuit-Kuchen . . . 198

Seite.

18. Chocolaten-Kuchen . . 198
19. Eier-Kuchen 198
20. Kirsch-Kuchen . . . 198
21. Linzer Kuchen . . . 199
22. Kartoffel-Kuchen . . 199
23. Mandel-Kuchen . . . 199
24. Nuß-Kuchen 200
25. Propheten-Kuchen . . 200
26. Pfirsich-Kuchen . . . 200
27. Raizische Bitta . . . 201
28. Sahn-Kuchen . . . 201
29. Weichsel-Kuchen . . 202
30. Zwetschen-Kuchen . . 202
31. Palatschinken . . . 203
32. Butterteig zu Pasteten 203
33. Blätter-Teig . . . 204
34. Austern-Pastete . . . 204
35. Butterpastetchen mit Ragout 205
36. Gänsleber-Pastete . 205
37. Kartoffel-Pastete . . 206
38. Hasen-Pastete . . . 206
39. Mark-Pastete . . . 106
40. Schinken-Pastete . . 207
41. Straßburger Pastete . 107
42. Biscuit-Wandeln . . 208
43. Hefen-Wandeln . . 209
44. Kapaun-Wandeln . . 209
45. Krebs-Wandeln . . 209
46. Quitten-Wandeln . . 210
47. Reis-Wandeln . . . 210
48. Zimmet-Wandeln . . 210
49. Talken 211
50. Kartoffeltalken . . . 211
51. Pofesen 212
52. Feine Mohnkipfeln . 212
53. Nußkipfeln 212
54. Kipfeln mit Eingesottenem 213
55. Hefen-Aniskipfeln . . 213
56. Vanille-Kipfeln . . 214
57. Zöpfe, gebacken mit Citronat 214
58. Anis-Brödchen . . . 215
59. Kaffeebrödchen . . . 215

Digitized by Google

Seite.

Torten, feines Backwerk und Confituren.

1. Aepfel-Torte . . . 216
2. Apfelsinen-Torte . . 216
3. Biscuit-Torte . . . 217
4. Blätter-Torte auf französische Art . . . 217
5. Brodtorte 217
6. Schwarze Brodtorte . 218
7. Bröfel-Torte . . . 218
8. Butter-Torte . . . 218
9. Chocolaten-Torte . . 219
10. Gerührte Mandel-Torte 219
11. Geschobene Torte . . 219
12. Gewürzte Torte . . 220
13. Blinde Mandel-Torte 220
14. Himmbeer-Torte . . 221
15. Holländer Torte . . 221
16. Geschwinde Torte . . 221
17. Eier-Torte 222
18. Erbs-Torte 222
19. Johannisbeer-Torte . 222
20. Kastanien-Torte . . 223
21. Kirsch-Torte . . . 223
22. Linzer Torte . . . 223
23. Gerührte Linzer Torte 224
24. Mandel-Torte mit Weichseln 224
25. Mandel-Torte, geröstete 225
26. Maccaronen-Torte . . 225
27. Marzipan-Torte . . 225
28. Mohn-Torte 226
29. Quitten-Torte . . . 226
30. Krach-Torte 227
31. Punsch-Torte . . . 227
32. Sand-Torte 227
33. Schmalz-Torte . . . 228
34. Rothe rüben-Torte . . 228
35. Spanische Windtorte . 228
36. Wunder-Torte . . . 229
37. Vanillen-Torte . . . 229

Seite.

38. Citronen-Torte . . . 230
39. Gebrannte Zucker-Torte 230
40. Zimmet-Torte . . . 230
41. Zwetschen-Torte . . 231
42. Anis-Ringeln . . . 231
43. Anis-Zwieback . . . 231
44. Mürbe Butter-Brezeln 232
45. Maultaschen mit Mandeln 232
46. Zuckereis-Brezeln . . 232
47. Osterflecken mit Vanille 233
48. Bischof-Brod . . . 234
49. Kletzen-Brod . . . 234
50. Nonnen-Krapfchen . . 234
51. Feine Hohlhippen . . 235
52. Finger-Hohlhippen . 235
53. Mandel-Hohlhippen . 235
54. Biscuits 236
55. Zwieback 236
56. Kaiser-Zwieback . . 236
57. Zimmet-Brödchen . . 237
58. Glas-Bögen 237
59. Mandel-Bögen . . . 237
60. Mürbe Bögen . . . 238
61. Eis-Schollen . . . 238
62. Grillirte Ringe . . . 239
63. Mandel-Schnitte . . 239
64. Zucker-Lebzelten . . 239
65. Nürnberger Pfefferkuchen 240
66. Gewürz-Lebzelten . . 240
67. Muskazonen 241
68. Torteletten 241
69. Spanischer Wind . . 241
70. Chocolaten-Baisés . . 242
71. Bitterplätzchen . . . 242
72. Citronenplätzchen . . 242
73. Zucker-Plätzchen . . 242
74. Marzipan-Streifen . 243
75. Chocolaten-Hobelspäne 243
76. Zucker-Kränzchen . . 243
77. Zucker-Späne . . . 243
78. Pfeffer-Nüsse . . . 244
79. Geröstete Mandeln . 244

Digitized by Google

Seite.

80. Quitten-Käse . . . 244
81. Ueberzuckerte Kastanien 244
82. Linzer Confect . . . 245
83. Pomeranzen-, Prominzen-, Melissen-, Zimmet- und Citronenzelteln 245
84. Zucker-Zelteln . . . 246
85. Vanille-Zelteln . . . 246
86. Zucker-Salami . . . 246

Würste und andere kalte Fleischspeisen.

1. Bratwürste (Saucischen) 247
2. Braunschweiger Wurst 247
3. Knackwürste 247
4. Leberwürste 248
5. Augsburger Würste . 248
6. Gesulzter Schweinskopf 248
7. Fasanen in der Sulze 249
8. Hasen mit Aspic . . 249
9. Gänseleber in der Sulze 249
10. Farcirtes Spanferkel . 250

Crême.

1. Ananas-Crême . . . 251
2. Chocolaten-Crême . . 251
3. Biscuit-Crême . . . 251
4. Erdbeeren-Crême . . 252
5. Holländische Crême . 252
6. Kaffee-Crême . . . 252
7. Mandel-Crême . . 252
8. Orangen-Crême . . 253
9. Quitten-Crême . . . 253
10. Sahn-Crême . . . 253

Seite.

11. Vanillen-Crême . . . 253
12. Tokayerwein-Crême . 253

Gelées.

1. Apricosen-Gelée . . 254
2. Aepfel-Gelée . . . 254
3. Ananas-Gelée . . . 255
4. Chocolaten-Gelée . . 255
5. Erdbeeren-Gelée . . 255
6. Himbeeren-Gelée . . 256
7. Gewürz-Gelée . . . 256
8. Johannisbeer-Gelée . 256
9. Kaffee-Gelée . . . 256
10. Pfirsich-Gelée . . . 256
11. Rum-Gelée 256
12. Pomeranzen-Gelée . 257
13. Rosen-Gelée . . . 257
14. Vanillen-Gelée . . . 257
15. Wein-Gelée 258
16. Weichsel-Gelée . . . 258
17. Citronen-Gelée . . . 258

Verschiedene Gattungen von Gefrornem.

1. Ananas-Gefrornes . . 359
2. Apricosen-Gefrornes . 260
3. Butter-Gefrornes . . 260
4. Chocolaten-Gefrornes . 260
5. Erdbeer-Gefrornes . 261
6. Himbeer-Gefrornes . 261
7. Kirschen-, Weichsel-, Pfirsich-Gefrornes . 261
8. Johannisbeer-Gefrornes 261
9. Kaffee-Gefrornes . . 261
10. Mandel-Gefrornes . 262
11. Punsch-Gefrornes . . 272
12. Vanillen-Gefrornes . 262
13. Citronen-Gefrornes . 262
14. Chinathee-Gefrornes . 262

Erfrischende Getränke.	Seite.
1. Barbaras	263
2. Bischof	263
3. Champagner-Cardinal	263
4. Glühwein	264
5. Grog	264
6. Krampampuli	264
7. Hoppelpoppel	264
8. Limonade	265
9. Mandelmilch	265
10. Punsch	265
11. Punsch-Royal	265
12. Russischer Thee	266

Digitized by Google

Guß und Druck von Friedrich Nies in Leipzig.

Digitized by Google

Digitized by Google

OCT 3 1 1941

Digitized by Google

Digitized by Google